

William Charles De Meuron. Earl Fitzwilliam.



ELEANOR
LOWENSTEIN

LE NOVVEAV CVISINIER OV IL EST TRAITTÉ

DE LA VERITABLE METHODE pour apprester toutes ſortes de Viandes, Gibbier, Volatiles, Poiſſons, tant de Mer que d'eau douce :

Suiuant les quatre ſaiſons de l'Année

Enſemble la maniere de faire toutes ſortes de Patiſſeries, tant froides que chaudes, en perfection.

Par le Sieur PIERRE DE LVNE, *Eſcuyer de Cuiſine de feu Monſieur le Duc de Rohan.*

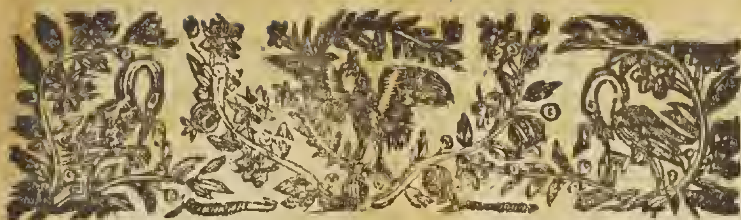
SECONDE EDITION.



A PARIS,
Chez PIERRE DAVID, ſur le Quay & proche la grande porte des Auguſtins, au Roy Dauid.

M. DC. LIX.

Auec Priuilege du Roy.



A MONSEIGNEVR
MESSIRE
IACQVES AMELOT
CHEVALIER, MARQVIS
DE MAVREGARD AMELOT,
Seigneur du Mesnil Madame-Ranse, Carnetin, Nanteuil, Conseiller du Roy en ses Conseils, & Premier President en sa Cour des Aydes à Paris.



ONSEIGNEVR,

Les hommes n'ont rien de si beau qu'vne juste reconnoissance, & quand on les voit porter au ressen-

timent d'vn bien fait on peut di-re qu'ils ont vne vertu qui les met à couuert des reproches que l'on fait à l'ingratitude. Vous m'auez fait quelque-fois l'hõneur de vous seruir de moy pour l'assaisonnement des Viandes qui deuoient couurir vostre Table; Ie puis dire que i'ay trouué chez vous le secret de contenter vn goust difficile, la posterité se plaindroit de moy si ie l'emportois au tombeau. Ie me suis donc resolu de le cõmuniquer au Public afin d'obliger vne infinité de personnes: Mais, Monseigneur, comme c'est en vous seruãt que i'ay trouué cette science, il ne seroit pas raisonnable que i'en voulusse tirer tous les auantages. Les delicats en profiteront, il faut qu'ils se souuiennent de vous par-

my leurs Festins, & qu'ils vous benissent tout autant de fois que mes ragousts resueilleront leurs appetis; Pour moy ie seray satisfait si vous me faites l'honneur d'agreer ma reconnoissance, & si vous approuuez que i'aye mis vostre Illustre Nom au frontispice d'vn Ouurage qui ne meritoit pas de le porter. Vous auez vne bonté qui donne beaucoup d'éclat à la gloire des autres vertus que vous possedez, vous la ferez paroistre en son lustre en pardõnant à la temerité que i'ay euë de m'oser adresser à vous, & plus encor en m'accordant la glorieuse qualité,

MONSEIGNEVR,

De Vostre tres-humble & tres-obeïssant seruiteur PIERRE DE LVNE.

AV LECTEVR.

AMy Lecteur ie te donne ce petit Ouurage de ma façon, non pour en tirer de la vanité ny autre vtilité que la tienne, en cas que tu y trouue quelque ſorte de ſatisfaction ; & n'eſtoit que i'ay eſté commandé par des perſonnes qui ont beaucoup de puiſſance ſur mon eſprit, ie n'aurois iamais pris la liberté de le mettre en lumiere, bien que la diuerſité de beaucoup de belles choſes pouuoit iuſtement me rendre criminel de ceux qui ne ſont pas ſi auancez que moy en cette matiere; faits s'il te plaiſt reflexion ſur tant de ieunes gens qui courent de ville en ville pour attraper cette belle ſcience ſi requiſe & ſi pompeuſe dans le ſiecle où nous ſommes, où tant de celebres Perſonnages ont trauaillé & trauaillent

encore pour la perfectionner, ie ne me veux pas dire vn de ceux-là, mais ie te diray seulement que ie suis ton seruiteur. Adieu.

AVTRE ADVIS AV LECTEVR necessaire à sçauoir.

AMy Lecteur ie vous donne ces mots pour vous aduertir que le pacquet d'assaisonnement dont ie parleray cy-apres, soit composé d'vne barde de lard, vne siboulette, vn peu de theim, deux cloux, serfeüil, persil, & le liés auec vne fisselle; pour les iours maigres vous en poués autant faire n'y mettant point de lard.

Ie vous prie aussi de vous souuenir de peler le citron dont vous vous seruirés, & le picquer de deux ou trois cloux de girofle, ces deux sortes d'assaisonnemens sont fort vtils pour les Potages, Entrées, Entremets, Ragousts, Coullis, Marinades, Estuuées, Court-boüillons, & autres choses.

Pour ce qui est des garnitures, comme pistaches, vous les poués peler ou monder auec eau chaude, & les mettre dans l'eau froide, les couper pour vous en ser-

uir : couper auſſi le citron, le tenir auſſi dans l'eau, couper les oranges & les tenir à ſec, monder la grenade & la tenir de meſme, deſoſſer les oliues & les tenir dans leur eau, les capres dans l'eau tiede, frire le perſil & le poudrer de ſel & de farine, le pain le faut paſſer dans des œufs battus aſſaiſonnés de ſel, & poivre; toutes ces petites garnitures doiuent eſtre preſtes à bonne heure. Pour ce qui eſt des paſtés de riz de veau, de roignons de bellier, foyes gras, & autres petites garnitures ou entremets, le plus tart que vous les pourrés frire eſt le meilleur, & faire que vos fritures ſoient bien nettes.

Pour la farine frite que vous trouuerés, faites-là de la ſorte, mettés du lard fondu & roux dans vne terrine, eſtant bien chaud mettés de la fleur de farine dedans & la remués auec vne cuilliere d'argent, eſtant rouſſe & cuite mettés-y du boüillon, & l'aſſaiſonnés d'vn pacquet, vn morceau de citron, comme ie vous ay dit cy-deuant, ſel, & vn morceau de tranche de bœuf roſtie, cette compoſition vous peut ſeruir aux Potages bruns, Ragouſts, Entrées, Entremets, Sauces, & autres choſes.

TRAITTÉ



TRAITTE' DES QVATRE SAISONS DE L'ANNE'E:

Dans lequel est contenu la methode pour apprester toutes sortes de Viandes, Gibier, Volatiles, Poissons tant de Mer que d'eau douce.

Des viandes de Boucherie.

Quartier de Veau de derriere.

DEPOVILLEZ le manche d'vn quartier de veau de derriere, le lardez de gros lart, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes menuës, le piquez de menu lart, mettez le à la marinade auec

vin blanc, verjus, ſel, vn pacquet, vn morceau de citron, deux ou trois feuilles de laurier, ayant eſté vne heure ou deux dans le vin mettez le à la broche & le faites cuire à petit feu, aroſez le de ſa marinade, & y mettez vne cuillerée de boüillon; eſtant bien cuit mettez le dans ſa ſauce auec champignous, deux ou trois anchois, vous y pouuez mettre huiſtres à l'eſçaille, en ſeruant jus de citron, puis le garnir de ris de veau piquez, petits pigeonneaux & tranches de citron.

Quartier de veau de deuant.

Vous pouuez couper le manche ou le dépoüiller, le piquez de menu lart & le faites roſtir. Faites ſauce auec verjus, farine frite & capres, vn jus de champignons, aſſaiſonnez de ſel, poiure blanc en ſeruant.

Membres de mouton piquez.

Leuez la peau, les faites blanchir ſur le gril, piquez de menu lart, faites les roſtir, aroſez les de boüillon aſſaiſonné de ſel, poiure, muſcade, vn pacquet, eſtant cuit faites ſauce auec le dégouſt & farine frite; vous y pouuez mettre capres, oli-

ues deſoſſées, jus de citron, en ſeruant anchois.

Vn aloyau de bœuf ſe peut ſeruir auſſi dans vn ordinaire, pourueu qu'il ſoit bien gros: mais eſtant cuit coupez le filet par tranches, & le mettez dans ſon ſang, aſſaiſonnez de farine; Faites vn paquet, ſel, poivre blanc, vn morçeau de citron vert, vn jus de champignons, & ne le faites point bouïllir, mais tenez le chaud; Vous y pouuez mettre des capres en ſeruant.

Maniere d'appreſter le Cerf, Biche, Cheureüil, Dain, Sanglier, & autre venaiſon.

Quartier de Cerf.

Il ſe peut accommoder de la ſorte, lardez le de gros lart, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, clous pillez, & le piqués de menu lart; faites le tremper dans du vin blanc, verjus, ſel, vn paquet, vn morçeau de citron vert, trois ou quatre feuilles de laurier, le faites cuire à petit feu; & l'aroſez de ſa marinade; eſtant

cuit mettez le dans ſon dégouſt auec farine frite pour lier la ſauce, puis capres, vinaigre ou jus de citron, & poivre blanc en ſeruant.

Autrement.

Piquez la longe ou l'eſpaule de Cerf bien menu & l'enuelopez dans vne fueille de papier, eſtant cuite faites ſauce auec vinaigre ; farine frite, poivre, muſcade, ſel, tranches de citron, vn peu de chalotte.

Autrement.

Le morceau de Cerf eſtant cuit à la broche vous le pouuez manger à la ſauce douce : mais faites de la ſorte ; Prenez vn verre de vinaigre, ſucre, vn peu de ſel, trois ou quatre cloux entiers, canelle & vn peu de citron, eſtant cuite mettez-y vnpeu de farine frite, poivre blanc & jus d'orange.

Cerf en ragouſt.

Lardez vn morceau de Cerf auec gros lart, aſſaiſonnez de ſel & poivre, le paſſez par la poeſle auec lard fondu, mettez le cuire dans vne terrine auec boüillon ou eauë chaude, deux verres de vin blanc, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, vn paquet, trois ou quatre feuilles de laurier, vn

morceau de citron vert, le faites cuire trois ou quatre heures, selon comme il sera dur, estant cuit liez la sauce auec farine frite : mettez capres & jus de citron en seruant.

Autrement.

Lardez le Cerf de gros lart, le faites cuire dans vn pot auec eauë, deux verres de vin blanc & autant de verjus, assaisonnez de sel, cloux entiers, poiure, vn pacquet, vn morceau de citron, vn peu de laurier ; estant cuit laissez le froidir dans son boüillon & le seruez à sec sur vne seruiette garny de citron vert & fleurs.

Sanglier rosty.

Le Sanglier est ordinairement plus humide & plus gras que le cerf, vous le pouuez piquer de menu lart, puis le faire rostir à petit feu, passer oygnons par la poesle auec le degoust, puis les faites cuire dans vn petit pot auec vn peu de boüillon, estans cuits pillez les dans vn mortier, les passez par l'estamine auec la sauce dont ils auront cuit, mettez vinaigre, sel, poiure blanc, capres en seruant.

Autrement.

Lardez vne longe ou vne espaule de sanglier auec gros lart, faites rostir à la

la broche, eſtant cuite mettez la dans vne caſerolle auec vn verre de vin blanc, vne cuillerée de boüillon, vn pacquet, vn morceau de citron vert, ſel poivre, farine frite, puis capres, huiſtres, jus de citron ou d'orange en ſeruant.

Autrement.

Mettez le ſanglier par morceaux & le paſſez par la poiſle auec lart & nauets, eſtant preſque cuit mettez farine, vn pacquet, ſel, poivre, muſcade vne feüille de laurier, & en ſeruant y mettez capres, vn filet de vinaigre, & vne échalotte coupée menu.

Maniere d'appreſter la Biche.

La Biche eſt de la meſme nature que le Cerf, ſinon qu'elle eſt plus molle & plus fade, vous la pouuez piquer de menu lart, la faite tremper dans vne marinade de meſme que le Cerf, la faire roſtir & l'aroſer, eſtant cuite mettez capres, farine frite dans ſon degouſt, vn peu de citron vert, & la faites mytonner dans ſa ſauce.

Autrement.

Piquez la menu, & la mettez tremper dans vinaigre, ſel & laurier, puis la faites roſtir enueloppée de papier, eſtant cuite, faites ſauce douce auec vinaigre, poivre, ſucre, canelle, & vne chalote entiere.

Ciué de Biche, de Cerf, ou de Chévreüil.

Coupe la Biche ou le Cerf par morceaux gros comme vne eſpaule de lievre, lardez de gros lard, paſſez par la poiſle auec lart fondu, puis la mettez cuire auec eauë ou bouïllon, vn verre de vin clairet, aſſaiſonnez d'vn paquet, ſel, poivre, muſcade & laurier, eſtant cuit liez la ſauce auec farine frite, mettés vn filet de vinaigre & capres en ſeruant.

Le Dain eſt encore plus doucereux que toute autre venaiſon. C'eſt pourquoy ſi vous le mangez roſty lardez le de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, cloux pillez, le mettez tremper auec vinaigre, laurier, & ſel, le faites roſtir à petit feu en l'aroſant; eſtant cuit mettez anchois, capres, eſchalote coupée dans la ſauce & citron vert, liez la ſauce auec farine frite.

Autrement.

Vous pouuez piquer le Dain auec menu lart & le mettre à la marinade ; mettez cinq ou six gouces d'ail, & le faites rostir enueloppé d'vn papier, puis le mangez à la poivrade.

Le Fan de Dain se peut manger de mesme que le Dain, mais il ne luy faut pas la marinade si forte.

Vous le pouuez encore manger à la sauce aigre-doux. Pour ce faire il faut piquer le Fan de Dain auec menu lart & le faire rostir, reseruer tout ce qui se degoustera, puis y mettre sucre, canelle, poivre blanc, vn morceau de citron vert, vn peu de sel, farine frite, vne echalote coupée, & mettre le tout dans vn bassin, ou terrine, le faire boüillir à petit feu, auec vin clairet ou vinaigre, auoir soin de tourner la viande afin qu'elle prenne le goust de la sauce, puis y mettre capres en seruant.

Maniere d'accommoder le Cheureuil.

Le Cheureuil n'est pas si fade que le Fan de Dain, piquez le de menu lart &

le faites rostir : vous le pouuez manger à la sauce douce, naturelle, ou à l'aigre-doux, ou à la poiurade naturelle, ou faire passer la ratte du Cheureuil par la poesle auec lart fondu & vn oignon, estant cuit piller le tout dans vn mortier & passer par l'estamine auec jus de mouton, de citron & de champignons, & poiure blanc.

Autrement.

Lardez le Cheureuil de gros lart, le passez par la poesle auec lart fondu, le mettez dans vne casserolle ou terrine, assaisonnez de sel, poiure, vn paquet, laurier, muscade, boüillon de bœuf ou eauë chaude, mettez y vn verre de vin blanc, vn peu de citron vert, liez la sauce auec farine frite, mettez capres & vn jus de citron ou vinaigre en seruant.

Autrement.

Vous pouuez aussi le manger lardé de gros lart, le faire cuire auec eauë, vin blanc, vn pacquet, citron vert, laurier, sel, poiure, muscade, cloux de girofle pillé, le laisser froidir dans son boüillon, & le seruir sur vne seruiette auec tranches de citron, cresson amorty dans le vinaigre & le sel.

Traittez des boüillons pour les potages & entrées.

Mettez trumeaux de bœuf ou tranches de ſimier, eſtant cuit tirez le bouïllon & le paſſez par vn linge, puis mettez dans la meſme marmite les tranches de ſimier deſquelles vous aurez tiré le jus, faites les bien cuire, & en tirez encore le bouïllon, & les tenez chaudement tous deux ; Du premier bouïllon vous pouuez empoter les chapons, veau, dindons, poulets, cailles, & les viandes farcies, leſquelles vous voudrez ſeruir au bouïllon blanc.

Du bouïllon des chapons ou de veau, vous pouuez empoter vos pigeonneaux pour les biſques ; auec le meſme Bouïllon des biſques vous pouuez paſſer le coullis pour les potages à la Reine & à la Royale.

Auec le bouïllon des viandes farcies vous pouuez paſſer le coulis pour les meſmes viandes, comme poulet farcis, dindons, jarets ou poitrines farcies, & autres viandes qui ſe doiuent blanchir.

Du ſecond boüillon que vous aurez tiré de voſtre grande marmite vous pouués empoter vos potages bruns, comme canards, ſarcelles, rouges, lapreaux, ramiers, aloüettes, faiſants, griues, faiſanteaux, choux, nauets, & autres potages bruns, & paſſer les liaiſons brunes auec les boüillons bruns, ſans confondre l'vn dans l'autre.

De ce meſme boüillon vous pouuez faire vos entrées, & d'vne partie du meſme boüillon vous pouués mettre cuire vos eſplucheures de champignons pour en tirer la ſubſtance, laquelle vous peut ſeruir à vos potages, entrées, & entremets.

Coullis pour les Entrées brunes.

Mettés vne tranche ou deux de ſimier par petites charbonnées, & les mettés dans vn baſſin d'argent ou caſſerolle, auec vn peu de lard fondu, le mettés ſur la braiſe iuſques à ce que la viande s'attache au fond dudit baſſin, eſtant bien riſſolée d'vn coſté tournés là de l'autre, & en faites de meſme, apres mettés de la farine & la faites bien riſſoller auec le ius & le lard, eſtant cuite mettés y du boüillon, aſſaiſonnés d'vn pacquet, citron verr, ſel,

& trois ou quatre champignons, & le tenés ſur vn peu de cendre bien chaude.

Autres Coullis.

La viande & la farine de voſtre baſſin eſtant cuite mettez du boüillon & le paſſez par l'eſtamine auec amandes pillées & iaunes d'œufs durs aſſaiſonnez de meſme, mais ne mettez point de farine. Ce coullis eſt bon pour des potages bruns, entrées ou entre-mets.

Coullis de piſtaches.

Faites tremper les piſtaches apres les auoir mundées & les pillés, paſſés les par l'eſtamine auec bon boüillon naturel, aſſaiſonnez d'vn pacquet, citron vert & ſel. Ce coullis vous peut ſeruir à marbrer vos potages blancs, potages à la Princes, potages de profitrolle, potages à la Reyne, & potage à la Royalle.

Pour d'autres coullis, vous les trouuerez parmy les potages dans les ſaiſons.

Boüillons pour les potages de poiſſon, tant au boüillon au naturel qu'au boüillon brun & boüillon blanc, tant en Careſme qu'hors du Careſme.

Faites limoner des Tanches, Anguilles & Brochets, puis les mettez dans vne grande marmitte auec eauë, mettez y auſſi des Carpes, & vous ſouuenez de tirer les ouyës ou les oreilles: pour vous le mieux faire entendre, aſſaiſonnez d'vn pacquet, & vn oygnon picqué de cloux de girofle; ayant cuit vne heure & demie paſſez le boüillon dans vn linge, puis le ſeparez en trois marmites, dans l'vne mettez les eſplucheures des champignons & les paſſez apres auec coullis par l'eſtamine auec farine frite, aſſaiſonnez d'vn morceau de citron vert. Cette liaiſon vous peut ſeruir à vos potages bruns, entrées & entre-mets.

De la ſeconde marmite, vous pouuez paſſer amandes pillées & iaunes d'œufs durs, (ſi c'eſt hors de Careſme) pour faire vos potages blancs, comme profitrolles,

potage à la Reyne, potage d'esperlans au boüillon blanc, potage de perches, potage de soles, & a quelque ragousts.

De la troisiesme marmite, vous pouuez faire cuire le poisson pour vos potages tant blancs que bruns, entrées, entremets, & mesme en faire quelque gelée ou blanc manger.

Boüillon maigre pour les potages aux herbes.

Mettez toutes sortes de bonnes herbes dans vne marmite auec deux ou trois pains, selon que vous en aurez affaire, assaisonnez de sel, vn pacquet, & beurre, ayant cuit vne heure & demie passez le boüillon par vn linge : de ce boüillon vous pouuez faire potage de santé sans herbe, potage de laictuës, d'asperges, de chicorée, d'artichaux, de cardes, & autres.

Methode pour tirer le veritable jus de champignons, pour s'en seruir aux potages gras & maigres.

Nettoyez bien les champignons, les mettez dans vn bassin auec vn morceau

de lart, faites les riſſoller ſur la braiſe iuſques à ce qu'ils s'attachent au fonds du baſſin, eſtans bien roux mettez y vn peu de farine, puis faites riſſoller auec les champignons, eſtant fait mettez y de bon boüillon & les oſtez de deſſus le feu, & mettez le ius dans vn pot à part aſſaiſonné d'vn morceau de citron & ſel.

Vous pouuez faire encore le meſme ius maigre mettant du beurre au fonds du baſſin au lieu de lart. Ces champignons vous peuuent ſeruir achez menus, coupez ou entiers aux potages, aux entrées & entre-mets.

Autre Methode pour tirer jus de Poiſſon.

Limonez les tanches & les fendez tout au long, oſtez les oreilles, & les oreilles des carpes que vous eſcaillerez & mettrez de meſme que les tanches dans vn baſſin d'argent auec vn peu de beurre, & les faites riſſoller comme le bœuf duquel on tire le jus; eſtant bien riſſollé, mettez vn peu de farine eſtant cuite & du boüillon de poiſſon dans le baſſin tant que vous en

aurez affaire, puis le passez dans vn linge, & le pressez bien fort, assaisonnez d'vn pacquet, de citron vert piqué de cloux, & sel. Ce jus est fort bon pour les potages, entrées & entremets.

Consommé.

Mettez vn membre de mouton dans vn pot de terre, auec vn chapon, vne ruelle de veau, & trois pintes d'eauë, faites le boüillir à petit feu iusqu'à ce qu'il soit reduit à la moitié, & le pressez bien en le passant dans vn linge.

Restauran.

Mettez trois perdrix, deux chapons, vn membre de mouton, vne ruelle de veau, le tout bien degraissé, les os des perdrix & des chapons brisez, & ostez les autres; mettez le tout dans vne bouteille ou flaccon de verre ou de terre sans rien lauer ny mettre d'eauë, bouchée d'vn linge & d'vn morceau de paste bien dure, & mettez encore pardessus vne peau de mouton; faites la boüillir douze heures & faites que le goulet de la bouteille ou cruche ne soit point dans l'eau : tenez tousiours le vaisseau où la bouteille cuira

plein

plein d'eau boüillante, ſur peine de perdre tout, ayant cuit douze heures tirez la bouteille, & paſſez le reſtaurant promptement par vn linge, & le preſſez.

Tortugat ou reſtaurant de Tortuës.

Coupez les teſtes & les pieds des Tortuës, & les paſſez vn peu ſur le gril pour oſter les eſcailles, oſtez auſſi la mer, & mettez la chair dans vne boüteille ſans la lauer n'y y mettre d'eau, bouchez comme deſſus; vous y pouuez mettre vne chaiſne d'or auec la chair de tortuë, & la faire cuire huict heures, de la meſme façon que le reſtaurant de viande, eſtant cuit paſſez le de meſme. Ie ne mets point d'aſſaiſonnement d'autant que c'eſt aux choix des Medecins ou des malades.

Eau de Poulet.

Mettez cuire deux ou trois poulets dans vn pot auec eau, les faites boüillir deux heures à petit feu; quand les poulets ſeront cuits paſſez les par vn linge, les vns y mettent de la bugloſe & bouroche, les autres des violetes, chicorée, &c. & d'autres y mettent doublons. Ie laiſſe cela au Medecin.

Eau de Veau.

Coupez vne rouesle de veau par petites tranches & bien minces, puis la faites cuire dans vn pot de terre ou boüteille de verre pleine d'eau, faites la boüillir vne heure à petit feu, & la paſsez dans vn linge ſans la preſser.

Eau de Chapon.

Mettez vn chapon dans vn pot de terre auec trois pintes d'eau, le faites boüili petit feu iuſques à ce que le chapon ſoit bien cuit, & que l'eau ſoit amoindrie d'vne chopine, ne preſsez point le chapon en le tirant de l'eau.

Ius de Perdrix, de Veau & de Chapon.

Mettez à la broche vne roüelle de veau, vne perdrix & vn chappon, eſtans cuits preſsez la roüelle, la perdrix & le chapon ſeparément.

Ius de Veau.

Coupez vne roüelle de veau en trois, la mettez dans vn pot de terre, le bouchez auec vn couuercle & paſte afin qu'il

n'aye point d'air, puis le mettez sur vn peu de feu enuiron l'espace de deux heures, vostre ius de veau sera fait.

Gellée de Garnulles pour les malades.

Passez les Garnulles par l'eau tiede, les faites cuire l'espace d'vne heure, & les passez par vn linge, estans bien pressées faites les clarifier auec blancs d'œufs frits assaisonnez de sel, sucre, & vn peu de citron.

Table des Potages gras en la premiere saison, sç. Ianuier. Feurier, Mars



TRAITTE' DES POTAGES *de la premiere ſaiſon, ſçauoir Ianuier, Féurier & Mars.*

1. *Potage de poulets farcis.*

FAites farce auec rouëlle de veau, moëſle de bœuf, ou graiſſe, vn peu de lart, fines herbes, ſiboullettes, ſel, muſcade, trois ou quatre iaunes d'œufs crus, farciſſez les poulets entre peau & chair, les faites blanchir, & les mettez dans vn pot ou terrine auec bon boüillon, vn pacquet aſſaiſonné de ſel, & les faites blanchir auec iaunes d'œufs & ſerfueil, & les mettez ſur des croutes de pain bien mitronné, ius de citron & tranches autour.

2. *Potage de chapon deſoſſé.*

Faut fendre le chapon par le dos, en oſter la peau entiere & faire farce auec la chair, moëſle de bœuf, vn peu de lart, fines herbes, iaunes d'œufs, & farcir la peau, & la coudre auec vne lardoire & vn peu de fiſſelle, & le faire cuire auec bon boüillon dans vne terrine, puis faire cuire

cardes bien blanches & les mettre vn peu dans la terrine, faire mittonner pain en croutes, dresser le chapon & les cardes, & mettre fromage de Milan rapé ou par tranches, puis faire mittonner ensemble, mettez ius de citron.

3. *Potage de ramiers aux choux de Milan.*

Faut picquer les ramiers, les faire cuire à demy à la broche, faire blanchir les choux & les acher menu, garder deux des pommes, puis les passer par la poësle auec lart fondu, les faire cuire auec bouillon, vn pacquet, deux ou trois cloux, sel, vn peu de poiure, & les dresser sur du pain mittonné, auec ius de mouton.

4. P*otage de cailles au brun.*

Faut faire blanchir les cailles & les emporter dans vn pot de terre auec de bon boüillon & vn morceau de veau, assaisonner de sel, vn pacquet; puis piller vn morceau de filet de bœuf, vn peu de chapelure de pain, & passer par l'estamine auec le boüillon de cailles, & le mettre dans vn petit pot sur le feu, dresser les cailles & mettre ce coullis par dessus; enrichissez de ce que vous aurez, champignons ou trouffles, ius de citron & par ranches.

5. *Potage de perdrix aux champignons*

Faut larder les perdrix de moyen lart, les paſser à la broche iuſques à demy cuiſſon, les empoter auec boüillon, vn pacquet, puis paſser champignons par la poësle auec lart fondu & vn peu de farine ; quand les perdrix ſeront preſque cuites mettez les dedans le pot aſsaiſonnés de ſel, faites mittonner croutes de pain auec le meſme boüillon & dreſsez vos perdrix deſsus, ius de citron & par tranches.

6. *Potage à la Reyne.*

Prens la chair d'vn chapon à demy roſty, & la pille dans vn mortier auec vn demy quarteron d'amende, ſix iaunes d'oeufs durs: la paſse par l'eſtamine auec bon boüillon, puis la met dans vn pot de terre, vn pacquet aſsaiſonné de ſel, vn champignon piqué de cloux, & des croutes deſsous mittonnées auec bon boüillon; tu peux mettre ſur le pain deux perdrix boullies au blanc, ius de mouton & de citron & tranches en ſeruant, enrichy de champignons, de creſtes & roignons de cocq.

7. *Potage de riz de veau.*

Apres que les riz seront bien blanchis passez les dans la poësle auec lard fondu & vn peu de farine, mettez apres du bouillon dedans assaisonné de sel, vn pacquet, & les dressez sur des croutes mitonnées auec bouillon, ius de mouton & de citron & par tranches, enrichissez de champignons.

8. *Potage au fromage ou Iacobine.*

Achés le blanc de deux perdrix ou chapons, le mettés dans vn pot auec boüillon, vn, paequet, sel, & faites mittonner croutes auec bouillon, puis mettez la chair achée par dessus auec fromage par tranches ou rapé, carpes, chapelure de pain, & le faites bien mittonner, ius de mouton & de citron, & en tranches en seruant.

9. *Potage de pigeonneaux gorgez.*

Achés vn peu de moësle de veau & de bœuf, vn peu de lart à gorger vos pigeons, les mettez en vn pot auee bouillon, assaisonnés de sel, muscade, & vn pacquet, puis quand ils seront cuits pessez par l'estamine deux douzaines d'amandes & six iaunes d'œufs pilles, & les mettés cuire dans vn pot à petit feu : & quand

vos pigeons seront dressez sur des croutes de pain bien mittonnées mettés coullis par dessus, champignons, ius de mouton & de citron en seruant, & tranches sur les bords des plats ou bassin.

10. *Potage d'Alloüettes à l'Angloise.*

Passés les alloüettes par la poësle apres les auoir vuidées, auec lart & vn peu de farine, les mettés cuire dans vn pot auec boüillon assaissonné de canelle, de dates de Leuant, prunes de brignolles, écorse de citron confite coupée par tranches, vn peu de sel, vn verre de vin blanc, puis faites mittonner biscuits ou maquarons auec le mesme boüillon; dressés vos alloüettes, encherissés de tout ce qui se trouuera dans le pot: mettés ius de citron en seruant.

11. *Potage de poulle d'Inde à l'Allemande.*

Lardés vn poulet d'Inde de gros lart, le faites rostir à demy; le mettés dans vne terrine auec bouillon assaisonné d'vn pacquet & sel, quand il sera cuit mettés huitres, oliues desossées, carpes, & vn bouillon bien passé, que vous trouuerés au commencement de la presente saison, & le dressés auec croutes de pain mittonnees, enrichissés de champignons, frits

& de tranches de citron, & vn peu de poiure blanc.

12. *Potage de levraut à l'Italienne.*

Faut mettre le levraut en quatre quartiers, le larder de gros lart, le passer par la poësle auec lard fondu, & le mettre cuire auec bon boüillon prunes de Saincte Catherine, prunes dates, raisins de Corinthe, écorce de citron, canelle, sel, vn verre de vin blancs & le dresser sur des biscuits ou pain : metté, ius de citron & tranches, & grains de grenade en seruant.

13. P*otages de sarcelles aux nauets passez.*

Lardés les sarcelles de moyen lart, les passés par la poësle auec lart, dans le mesme lart passés nauets auec vu peu de farine, puis mettés tout bouillir auec bouillon de boeuf, vn pacquet & sel, & quand les nauets seront cuits passés par l'estamine auec le mesme boüillon, dressés les sur eroutes mittonnées au mesme boüillon : mettés pain frit & ius de mouton.

14. *Potage de gigot de veau farcy.*

Faut faire la farce de la mesme chair auec graisse & lard, fines herbes, ciboules, poivre, muscade, sel, quatre iaunes

d'œufs cruds, petits champignons, le faire cuire auec bon boüillon dans vn pot, ou terrine, passer six iaunes d'œufs cuits par l'estamine auec boüillon : quand le potage sera dressé, faut mettre ce coullis par dessus auec ius de citron & champignons farsis.

15. *Potage d'eschinée aux poix.*

Faites cuire des poix auec eau de riuiere, les passez par l'estamine, quand ils seront cuits auec vn peu de bon boüillon assaisonné d'vn pacquet, de cloux achez, serfeuil, persil bien menu, puis les passez par la poësle auec lart fondu : garnissez de pain frit ou de roüelles d'andoüilles, vn filet de verjus, & ius de mouton ; dresses en pain mittonné.

16. *Potage de gros poulets aux choux.*

Lardez les poulets de gros lart, les faites rostir à demy, ou les passez par la poesle, & les empotez auec boüillon : faites blanchir les choux, les achez menus, les passez par la poësle auec lart, les mettez auec les poulets, assaisonnez de sel, poiure, vn pacquet, puis les dressez sur des croutes mittonnées, enrichissez de pain frit & saucisses.

17 *Potage de cochon de lait.*

Faut larder le cochon de gros lard, le passer par la poësle par quartiers, & le faire cuire auec bouillon, assaisonné de sel, poiure, vn pacquet, cloux, champignons passés à la poësle, auec vn peu de farine, marons, carpes, & l'enrichissez de champignons farsis & frits, ius de citrons & par tranches.

18. *Potage à la Royalle.*

Achez blanc de perdrix bien menu, le mettez dans vn pot auec de bon boüillon, & vn pacquet : pillez vn quarteron de pistaches & les passez par l'estamine auec ius de veau, & les mettez dans vn autre pot : & quand les croutes seront bien mittonnées mettez le blanc des perdrix auec champignons achez & cuits comme le blanc de perdrix : apres auoir mis les pistaches passees par dessus vous les garnirés de crestes & roignons de cocq, puis metterés ius de citron & de veau, & citrons par tranches.

19. *Potage de santé auec chapons & iarets de veau.*

Il faut emporter vn chapon & vn iaret de veau dans vn pot de terre ou marmite auec bon boüillon bien passé par l'esta-

mine, assaisonné d'vn pacquet auec lard, sel & le bien écumer, puis faites cuire herbes dans vn autre pot auec du mesme bouillon : faites mittonner croustes de pain, puis mettez la viande, & passez les herbes par l'estamine : mettez le bouillon sur le potage, si vous voulez y laisser des herbes il est à vostre choix : mettez ius de citron & de mouton en seruant.

20. *Potage de pigeonneaux ou bisque.*

Les pigeonneaux les plus frais tuez sont les meilleurs : apres les auoir plumez & blanchis qu'ils soient bien nets empotez les en vn pot de terre auec bon bouillon bien net & bien blanc, assaisonné d'vn pacquet auec lart & sel, les faites cuire trois quarts d'heure auec bon feu : faites mittonner croutes auec le mesme bouillon, & ne dressez point les pigeonneaux que le plus tard que vous pourrez, garny de crestes, ris de veau champignons ou morilles, ou mousserons, & pistaches coupées : En seruant ius de mouton & de citron, & par tranches.

21. *Potage de canards à la nabessane.*

Lardez le canard de gros lart, le passé par la poësle, coupé des nauets bien menus & les faites cuire dans vn pot auec

boüillon assaisonné de sel, vn pacquet, vn peu de poiure & cloux, faites cuire deux douzaines de prunes de Saincte Catherine dans vn petit pot auec vin blanc, quand elles seront cuites passés les par l'estamine auec le ius, & mettez dans le pot des canards auec carpes, saucisses, oliues dessossées, & dressés sur des croutes mittonnées auec le mesme boüillon: mettés ius de citron, & par tranches, & grains de grenade en seruant.

22. *Potage de faisans au pot pourry.*

Il faut mettre cuire les faisans dans vn pot ou terrine auec bon bouillon assaisonné d'vn pacquet, sel & cloux; & mettre auec champignons, ris de veau, & piller vn morceau de filet de bœuf & vn demy quarteron d'amande, & passer par l'estamine auec vn peu de boüillon, & mettre dans le pot, & dresser le tout sur des croutes mitonnées: mettez en seruant ius de citron & de mouton, & garnissez de citron par tranches & de champignons frits.

23. *Potage d'oye grasse aux nauets.*

Lardé-là de gros lard, assaissonné de poiure, sel, cloux pillez, & la passez par la poësle auec lart fondu, mettez la dans vn

pot ou terrine auec boüillon, paſſez nauets couppez par la poëſle auec lart & farine & mettez auec l'oye aſſaiſonné de ſel, vn pacquet, ius de citron en ſeruant, & garnis les bords du plat de pain frits.

24. *Potage ou profitrolles.*

Mettez petits pigeonneaux, riz de veau, creſte de cocq, champignons par morceaux, moeſle de boeuf, vn peu de lart pillé & aſſaiſonné d'vn pacquet, ſel, muſcade, vn peu de boüillon, & les faites cuire, puis tirez la mie d'vn pain de deux ſols, & le faites bien ſeicher, & quand les pigeonneaux ſeront cuits faut tout mettre dans le pain, & le mettre dans vn plat auec boüillon, puis le dreſſer ſur la crouſte mitonnée, & piller vn blanc de perdrix, vn quartron d'amandres, quatre iaunes d'oeufs cuits, & paſſer par l'eſtamine auec bon bouillon, aſſaiſonné d'vn pacquet, le faire cuire & le mettez ſur la profiterolle, garny de champignons farcis, creſtes, citrons par tranches, & ius de citron & de mouton en ſeruant.

25. *Potage de mouiettes au boüillon brun.*

Faut paſſer les mouiettes par la poëſle auec lart apres les auoir vuidées, & paſſer auſſi trois ou quatre foyes de chapon,

les piller & les passer par l'estamine auec boüillon, & mettre les mauuiettes auec dans vn pot assaisonné de sel, cloux, vn pacquet, bouillon, champignons par morceaux, & les dresser sur des croutes mitonnées, ius de citron en seruant & par tranche.

Table des Entrées de tables, en viande, pour la premiere saison, à sçauoir Ianuier, Féurier & Mars.

Boudin

Maniere d'appreſter les viandes des Entrées contenues cy-deſſus.

1, *Poulet d'Inde deſoſsé à la Suiſſe.*

Il faut oſter l'os de l'eſtomach du poulet d'Inde, le larder de gros lart aſſaiſonné de ſel, cloux battu, poivre, laurier, vn pacquet, citron vert & le faire cuire dans vn pot enuelopé d'vne ſeruiette auec boüillon & vn peu de vin blanc, le tenir de haut gouſt, le laiſſer refroidir à demy dans ſon boüillon & le ſeruir ſur vne ſeruiette ployée, auec tranches de citron & grenade.

2. *Marinade de poulets,*

Mettez les poulets par morceaux, les faites tremper en vinaigre, ſel, poivre, cloux, ſiboulles, laurier, faites vne paſte bien claire auec farine, vin blanc, iaunes d'œufs detrempez dedans, & les faites frires en lard fondu, ſeruez en piramide auec perſil frit, citrons par tranches.

3. *Paſtille d'eſpaule de mouton.*

Faut vne eſpaule de mouton bien mortifiée, la larder de gros lard, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, ſiboullettes, & la faire cuire à la broche, l'arrouſer d'eau & vn peu de ſel, quand elle ſera cuitte mettre dans la ſauce huiſtres, anchois, capres, champignons, paſſer en poëſle auec lard fondu, & farine, ſeruir l'eſpaule dans la ſauce, auec tranches de citron.

4. *Pot pourry d'oyſon ou oye.*

Mettez les quatre quartiers lardez de gros lard, & paſſez à la poeſle auec vn peu de lard, & les faites cuire auec boüillon, vn peu de vin blanc, andoüillettes de veau haché, lard & prunes de brignolles, dattes de Leuant, raiſins de Corinthe, écorce de citron confit, vn peu de poivre, canelle, ſel, capres, ius de citron, grains de grenade en ſeruant.

5. Cochon au bleu ou au pere douillet.

Mets-le en quatre, garde la teste entiere, fais les blanchir dans l'eau, les larde de moyen lard, mets les dedans vn linge assaisonné de sel, poivre, clous entiers, muscade, laurier, citrons verts, siboullettes, & fais cuire dans vn pot auec boüillon, vn peu de vin blanc, fait qu'il soit de haut goust, & le laisse froidir à demy, & sert sur vne seruiette auec tranches de citron, & fleurs.

6. Hachis de blanc de perdrix.

Faut hacher blanc de perdrix cuites, le mettre dans vn pot auec vn peu de bon boüillon, vn pacquet, vne douzaine de petits champignons, sel, muscade, deux iaunes d'œufs, & mettre en seruant ius de citron & de mouton, crestes de cocq, champignons farcis.

7. Aloyau de boeuf à l'Angloise.

Faut vn aloyau auec le filet, & oster le gros os de l'arreste, le larder de gros lard, assaisonner de sel, poivre, fines herbes, & l'enuelopper de papier, le faire cuire à demy à la broche, & puis le mettre auec la sauce dans vne terrine auec bouillon, vn verre de vin blanc, champignons, le bien boucher qu'il ne prenne point d'air; quand

il ſera pourry de cuire mettre anchois,capres, huiſtres, farine frire, & ius de citron, ſeruez à courte ſauce auec le tout par deſſus.

8. *Membre de mouton à la fidelle.*

Eſcorche le membre, & le bat auec vn roulleau, & le larde de moyen lart, le met cuire dans vn pot de terre ou terrine auec vne cuilierée de bouillon aſſaiſonné de ſel, poivre, vn pacquet, & le bouche de paſte qu'il n'ait point d'air, le fais cuire à petit feu, & puis paſſe champignons par la poeſle anec farine, riz de veau, creſtes, capres, & quand le membre ſera cuit deſgraiſſe la ſauce, meſle tout enſemble & fait mitonner, mets ius de citron & par tranches.

9. *Vinaigrette de bœuf.*

Prens trenche de bœuf, la bats bien, la larde de gros lart, & la fais cuire auec eau & vn verre de vin blanc, aaſſiſionné de ſel, poiure, cloux, laurier, vn pacquet, la faits bien cuire qu'elle ſoit de haut gouſts, laiſſe conſumer le bouillon & froidir dans le pot où il aura cuit, & le ſert auec tranches de citron & vn fillet de vinaigre.

10. *Poulet d'Inde au pot pourry.*

Larde de gros lart, le paſſe à la poeſle pour le colorer vn peu, le fait cuire dans vne grande terrine auec boüillon, vn demy ſeptier de vin blanc, champignons aſſaiſonnez d'vn pacquet, poivre, ſel, cloux, quand il ſera cuit paſſe huiſtre par la poeſle auec lart & vn peu de farine, ris de veau, capres, cocombre au vinaigre pellées & par tranches, & mets dans le pot pourry, & ſert le tout enſemble.

11. *Fricaſſée de poulets au brun.*

Mets les poullets par morceaux, les paſſe à la poeſle auec lard fondu, mets dans vn pot auec vn peu de beure, vn verre de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, perſil, ſerfueil bien menu, ſiboulettes entieres, que tu retireras quand tu voudras ſeruir, paſſe farine par la poesle auec lard & mets dans les poulets auec ius de mouton & de citron, & par tranches.

12. *Levraut à la Suiſſe.*

Mets par quartier & larde de gros lard & le faits cuire auec du bouillon aſſaiſonné de ſel, poivre, cloux, vn peu de vin, quand il ſera cuit que la ſauce ſera conſommée paſſe le foye & le ſang par la poesle, vn peu de farine, & meſle tout enſemble, vn

filet de vinaigre, oliues desossées & capres. & garny de tranches de citron.

13. *Grillade de poulet d'Inde froid.*

Tirez les cuisses, les aisles, & le cropion, & les faites griller auec sel, poivre, passez farine par la poesle auec lard fondu, mettez huistres, anchois, capres, muscade, vn peu de laurier & de citron vert, vinaigre, peu de bouillon, & faites mitonner le tout ensemble.

14. *Ragoust d'Agneau.*

Mets le en quatre quartiers, le larde de moyen lard, & luy donne vn peu de couleur, le mets dans vne terrine auec bouillon assaisonné de sel, poivre, vn pacquet, cloux, champignons, & quand il sera cuit, passe huistrès par la poesle, vn peu de farine, deux anchois, ius de citron, & par tranches, garny de champignons frits.

15. *Boudins blancs.*

Hache chair de poulet d'Inde ou de chapon, & demy rouelle de veau, le tout vn peu plus qu'à demy cuit, & mets la moitié autant de panne de porc coupée en pieces, & enuiron huict iaunes d'oeufs crus, trois pots de cresme de lait, assaisonné de sel, poivre, muscade, coliandre pilée, pile trois ou quatre sibou-

lettes & les paſſes par l'eſtamine auec vn peu de bouillon, manie bien le tout enſemble, & l'entonne en boyaux de porc ou de mouton, & les dedoubles, puis les fais cuire dans du laict enuiron vn quart d'heure à petit feu, les picque auec vne lardoire, & les laiſſe froidir dans le laict, & quand tu les voudras manger, mets les ſur le gril ſur vne feuille de papier gras.

16. *Gigot de veau eſtouffé.*

Larde le gigot de gros lard & le paſſe par la poeſle, le mets eſtouffer dans vne terrine, auec champignons, vne cullerée de bouillon, vn verre de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, poivre, vn pacquet auec cloux, muſcade, quand il ſera cuit, paſſe farine par la poeſle pour lier la ſauce, enrichis de pain frit, ris de veau, ius de citron & par tranches.

17. *Perdrix en ragouſt.*

Fendez les perdrix ou les aplatiſſez, les lardez de moyen lard, paſſez en la poeſle, & les faites cuire dans vne terrine auec bouillon, ſel, poivre, muſcade, puis paſſez champignons à la poeſle auec lard & vn peu de farine, faites cuire tout enſemble auec vn verre de vin blanc & ius de ci-

tron, & de mouton, en feruant garnifez de ris de veau, champignons frits.

18 *Queue de mouton à la Suiffe.*

Il la faut larder de gros lart, la faire cuire dans vn pot à part auec eau & vn peu de vin blanc, affaiffonné de fel, poivre, laurier, cloux, vn pacquet, vne tranche de citron, & la faire de haut gouft & paffer par la poefle auec lart, capres, anchois & vn peu de fauce ou elle aura cuit, mettre par deffus en feruant ius de citron, ou vn fillet de vinaigre à l'ail.

19. *Audoüillettes à l'Efpagnolle.*

Faut hacher chair de veau, & vn peu de lart, fines herbes, iaunes d'œufs, fel, poivre, mufcade, canelle pilée, & faire andouillettes dans des platines de lart, les mettre à la broche & receuoir ce qui en tombe, & quand elles feront cuites arroses les à la broche de la fauce & de huict ou dix iaunes d'œufs cuits & mie de pain frefé menu, tantoft de l'vn tantoft de l'autre iufqu'à ce qu'elles ayent fait vne belle croufte, mets ius de citron & de mouton en feruant & perfil frit.

20. *Membre de mouton en carbonade.*

Coupez membre de mouton en carbonade & le passez en la poesle auec lart, le mettez dans vne terrine auec bouillon, sel, poivre, cloux, vn pacquet, marons, & champignons, passez farine à la poesle pour lier la sauce, mettez capres en seruant & ius de citron & par tranches, garnisez de champignons frits, & pain frit.

21. *Saucisses de Veau;*

Il faut hacher ruelle de veau auec la moitié autant de lart assaisonné de sel, poivre muscade, fines herbes bien menuës, & les entonnez en des boyaux de porc ou de mouton bien dedoublez, les mettre sur le gril auec papier gras & seruir auec moutarde.

22. *Andouilles de porc.*

Coupez panne de porc par petits morceaux les assaisonnez de sel, fines herbes hachées menues, poivre, & en remplissez les petits boyaux, & en faites andouilletes dans les grands boyaux, assaisonnez encore de cloux pillez, quand elles seront faites roulez les dans vn linge neuf & les faites cuire dans vne poissonniere auec eau, laurier & citron vert, & les laissez froidir

dans leur bouillon, & les mettez ſur le gril.

23. *Poulets farcis à l'Eſpagnolle.*

Faut faire farce auec ruelle de veau, lard, iaunes d'oeufs, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, canelle, & farcir les poulets & les faire cuire à la broche, les arroſer & mettre mie de pain, puis les ſeruir auec ius de citron & mouton.

24. *Pigeonneaux à l'Italienne.*

Il les faut fendre par deſſus le dos, les faire tremper dans de l'huille d'oliue, ſel poivre, laurier, vn pacquet, vn peu de vinaigre, leur faire vne paſte bien claire, & les paſſer dans la paſte, puis les frire dans la meſme huille, & les ſeruir au vinaigre roſat, ou à l'ail, auec creſſon amorty dans le ſel & le vinaigre.

25. *Ragouſt d'Allouettes à l'Angloiſe.*

Vuidez les allouettes, les paſſez à la poeſle auec lard & vn peu de farine, les mettez dans vne terrine auec bouillon & vin blanc, dattes de Leuant par morceaux, eſcorſe de citrons confits, piſtaches, canelle, ſel, vn peu de poivre, deux douzaines de prunes de brignolles, & ius de citron en ſeruant, & les garniſſez de tout ce que vous aurez mis dans le pot, ſeruez à courte ſauce.

Table des Entremets tant gras que maigres.

Maniere d'appreſter les Entre-mets contenus cy-deſſus.

1. *Troufles au ius de mouton.*

Mondez les, puis les coupez par tranches, les paſſez par la poeſle auec lard fondu & farine pour lier la ſauce, mettez vn pacquet aſſaiſonné de ſel, muſcade, poivre, vn peu de boüillon, & les faites mitonner dans vn plat ; quand la ſauce ſera cuitte & courte, mettez ius de mouton & de citron.

2. *Oeufs filez à la poeſle.*

Paſſez douze iaunes d'œufs crus par l'eſtamine, auec deux pots de creſme naturelle, eſcorſe de citron confits rappée ; & les mettez dans vne cruche auec bonne friture, & les faites bien riſoler & bien égouter, & les ſeruez auec ſucre & fleur d'Orange.

3. *Oeufs au ius de mouton.*

Mettez ius de mouton ſur vne aſſiette creuſe & le faites chauffer, & mettez œufs frais dedans aſſaiſonnez de ſel, muſcade, ius de citron, & piſtaches coupées, & paſſez la peſle du feu rouge par deſſus.

4 Langues de Porc.

Faut oster la peau, les bien nettoyer, & les garnir de fleurs en seruant.

5. *Pieds de porc a la daube.*

Faut auoir des pieds de porc fraiz, les bien nettoyer, les fendre par dessus, les mettre dans vn linge & les faire cuire auec eau, vin blanc, sel, poivre, cloux, laurier siboulles, & fines herbes, vne liure de sain doux, ou beure fraiz, & les laisser froidir dans le bouillon, puis les passer sur le gril auec mie de pain & les seruir à sec.

6. *Roignons de belliers frits.*

Il les faut faire cuire en de l'eau auec sel, cloux, laurier, oster la peau, les couper par tranches, & les faire tremper dans vinaigre, sel, poivre, faire vne paste bien claire, auec sel, farine & eau, & les frires dans sain doux, & seruir auec persil frit, & tranches de citrons.

7. P*ieds de pourceau au ius de mouton.*

Ces mesmes pieds se peuuent mettre par morceaux, les passer à la poele auec lard, puis les mettre dans vn pot de terre auec vn peu de bouillon, vn pacquet, siboulle & poivre, quand la sauce sera bien courte mettez ius de mouton & de citron & capres.

Saucisses

8. Saußices de blanc de chapon.

Faut hacher vn blanc de chapon auec vn morceau de filet de porc, & la moitié autant de panne coupée par morceaux, assaisonnée de sel, poivre, muscade, vne siboulle, vn peu de fines herbes, vn demy verre de vin blanc, & les entonner en des boyaux de porc bien menus, faite cuire sur le gril, seruez auec moutarde de Dijon.

9. Riz de veau piquez

Passez les ris de veau dans l'eau chaude & les piquez de menu lard, les faites cuire à la broche, mettez ius de mouton & de citron, poivre blanc, frotté l'assiette d'vne eschalope d'ail, & garny de persil.

10. Foyes gras en ragoust.

Passez les foyes gras par la poësle auec lard fondu, les mettez dans vne terrine auec demy verre de vin blanc, trois ou quatre champignons, vn pacquet, sel, poivre, siboulle, pillez vn des foyes pour lier la sauce, mettez ius de citron & de mouton en seruant, garnisez de tranches de citron.

11. Gelée de grenade.

Passez graine de grenade ou de l'espineuinette dans vn linge bien net, mettez le

ius dans la gellée de citron elle prendra la couleur de grenade.

12. Ragouſt de beatilles.

Faites cuire les beatilles auec boüillon, les paſſez à la poëſle auec lard fondu, & vn peu de farine, vn champignon, vn pacquet, ſel, vn peu de poivre blanc, mettez ius de citron & de mouton en ſeruant.

13. Champignons en ragouſt.

Faut couper les champignons par tranches, les paſſer dans vn plat ou poëſle auec lard ou beurre, & les aſſaiſſonner de ſel, muſcade, vn pacquet, & les lier auec vn peu de farine frite, iaunes d'œufs & ius de citron.

14. Bonnets à paſſer par la ſeringue.

Faites paſte auec eau & farine & vn peu de ſel, & en faites comme vne omelette à la poëſle auec vn peu de beurre, & quand elle ſera cuitte pillez dans vn mortier auec iaunes d'œufs, les paſſez par la ſeringue en bonne friture, ſeruez auec ſucre & eau de ſanteur.

15. Oeufs à la Portugaiſe.

Faites fondre du ſucre auec de l'eau de fleur d'orange, deux ius de citron, vn petit de ſel, iaunes d'œufs & mettez ſur le

feu tout doucement, les mouués auec vne cuilliere d'argent, & lors que les œufs quitteront le plat ou poëſlon ils ſeront cuits, lors qu'ils ſeront froidis, dreſſez en piramide, garniſſez d'eſcorce de citron confite, canellets de Florance, cotignac d'Orleans, & ſucre muſqué.

16. Cardons d'Eſpagne.

Faut bien netoyer les cardons, les mettre dans l'eau, puis les ſeruir ſur vne ſeruiette entiers ou coupez, auec ſel, & poivre.

17. Oeufs aux piſtaches.

Pillez piſtaches & vn morceau d'eſcorſe de citron confit, & faite cuire le ſucre auec ius de citron, & quand le ſirop ſera à moitié fait, mettez les piſtaches dedans, auec iaunes d'œufs crus, mouuez iuſques à ce qu'ils quittent le poeſlon, & ſeruez auec eau de ſenteur ſur des biſcuits par tranches.

18. Poupelains de Flandre.

Prenez des petits fromages mouts, les pillez dans vn mortier auec farine, iaunes d'œufs & vn peu de ſel, laiſſez la leuer trois ou quatre heures, & en faite abaiſe eſpeſſe d'vn dos de couteau, & la coupés

de la grandeur d'vn eſcu, les glaiſſez auec ſucre & fleur d'orange, & les faites cuire à petit feu dans vn four.

19 Omelettes de iambon de mayance.

Mettez deux ou trois tranches de iambon hachées bien menu, & battez auec huit œufs, vn peu de poivre, & vn peu de ſel, & faite Omelette auec lard fondu, puis mettez ius de citron & de mouton.

20. Tourte de piſtaches ſans paſte.

Pillez piſtaches auec eſcorce de citron confite, canelle, cinq ou ſix iaunes d'œufs crus, auec vn peu de fleur d'orange, deux macarons, & faites cuire dans vne tourtiere auec moëſle de bœuf fonduë & la glaiſez auec ſucre muſqué & fleur d'orange.

21. Pets de putain.

Auec la meſme paſte des bonnets ſeringues, tu peux faire ceux-cy, y mettant vn peu de moëſle fonduë & vn peu de farine, ſert auec ſucre muſqué, eau d'orange.

22. Perſſilade de iambon de Mayance.

Coupez vn iambon cru par tranches bien deliées, oſtez la coiſne & les faites cuire à la poëſle à ſec, & les ſeruez auec perſil frit en vinaigre roſart ou aux ails.

23. Autres tranches de jambon cuit en vin.

Coupez jambon cuit par tranches & les mouliez en vinaigre, mettez mie de pain, perſil coupé menu, poiure, les mettez ſur le gril ou dans vne tourtiere, & les faites riſſoler, ſeruez à ſec.

24. Oeufs à l'eau de fleur d'orange.

Mettez ſucre & fleur d'orange dans vn plat ou poëſlon, & vn pot ou deux de creſme naturelle, rapé eſcorce de citron confite, vn peu de ſel, puis mettez huict ou dix iaunes d'œufs crus & remuez comme œufs brouillez, ſeruez auec poupelains de Flandres autour.

25. Omelette d'eſcorce de citron confite.

Faites boüillir eſcorce de citron auec vn verre de vin blanc, quand elle ſera cuitte paſſez par l'eſtamine auec le meſme vin où elle aura cuit, pillez deux macarons, & mettez enſemble vne douzaine de iaunes d'œufs crus, faites voſtre omelette dans vne tourtiere auec moëſle de bœuf, ſeruez auec fleur d'orange & ſucre muſqué.

26. Souſperſe de porc.

Prens pieds & oreilles de porc, deux ou trois pieds de veau, oſte les os apres les auoir fait cuire, puis les mets dans vn

linge, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, cloux battus, & en fais comme vne boule, quand il sera froid coupe le par tranches.

27. Roties de roignons de veau cuits.

Hache bien menu assaisonné de serfeuïl, sel, canelle, vn iaune d'œuf, sucre, & mets sur des roties de pain passées sur le gril, sers auec sucre, ou les glaise.

28. Riz de veau frits.

Blanchis les riz de veau & les coupe par tranches, poudre de sel, & poivre, & les farine, passe par la poësle auec sain doux, sert auec persil frit & ius de citrons.

29. Riz de veau en ragousts.

Coupe riz de veau par morceaux, passe par la poësle auec lard fondu, deux ou trois champignons, vn pacquet, sel, poivre, muscade, vn peu de bouïllon & fait cuire, lies auec vn peu de farine, puis ius de citron & de mouton en seruant.

30. Pieds de porc sur le gril à la sauce.

Quand les pieds de porc seront cuits passes les sur le gril, & sauce auec siboulettes, vn peu de beurre, sel, poivre, muscade, vn peu de vinaigre, & vn peu de moutarde; Souuiens-toy de passer les si-

boullettes par l'estamine auant que d'y mettre la moutarde.

31. Blanc manger d'Espagne.

Quand la gellée de citron est passée, mets amendes battuës dans vn pot ou terrine auec la gellée de citron, la fais vn peu chauffer, & la passe par l'estamine & la laisse prendre, garny en seruant de gellée rouge, ou verte.

32. Gellée de citron.

Metés deux roüelles de veau & vn vieux chapon, les faites cuire dans vn pot auec eau & le tiers de vin blanc, faites que la chair soit bien blanchie dans l'eau, escumez la bien, quand elle sera consommée de la tierce partie & que la chair sera cuite passez dans vn linge & la remettez boüillir, battez le blanc d'vne douzaines d'œufs pour la clarifier & assaisonnez de canelle, cloux entiers, poivre concassé, vn peu de sel, ius de citron & sucre, puis la l'aissez vn peu reposer, la passez dans la chausse ou linge, auec vn grain de musque.

33. Gelée verte.

Pillés feüille de poirée dans vn mortier de marbre, en ostez bien les cottes, tirez le ius, & le faites consumer dans vn plat d'argent ou pot de terre neuf, &

quand le ius ſera en farine démeſlez-le auec vn ius de citron dans la gelée, mettés vn peu ſur le feu & la paſſez, elle ſera verte ſans autre couleur.

34. Gelée rouge.

Ne faut que prendre du tornesol de Portugal, ou beſte-raues cuites dans la cendre, la ratiſſer & la faire boüillir vn boüillon, & la paſſer par la chauſſe auec vn peu de muſque.

35. Gelée de violette.

Prenés torneſol violet ou poudre de violettes & la faites boüillir vn boüillon auec la gelée commune, puis la paſſez.

36. Champignons frits.

Paſſez les dans vn poëſlon auec vn peu de boüillon pour les amortir, puis les poudrez de ſel menu, & peu de poivre & farine, & les faites frire en ſain-doux, ſeruez à la perſillade & ius de citron.

37. Champignons en caſſerolle.

Mettez champignons dans vne tourtiere auec lart ou beurre, perſil, thin haché bien menu, auec ſiboulle entiere, les aſſaiſonnés de ſel, muſcade, poivre, & les faites cuire comme vne tourte, bien riſſollez, quand la ſauce ſera conſumée non pas tout à fait, mettez ius de citron & de mou-

ton, garniſez de perſil frit, & tranches de citron.

38. Roche d'œufs rouges.

Prenez œufs à la portugaiſe, les pillez dans vn mortier auec gelée de groiſeilles rouges, & paſſez par la ſeringue, ayez vne platine qui ſoit bien percée ou les paſſez dans vne toile de crin, & les ſeruez les plus ſecs que vous pourrez, tous nus.

39. Roche d'œufs verts.

Pillez de la poirée & en tirez le ius le plus eſpais, & le faites cuire auec vn peu de ſucre pour luy oſter la crudité, les paſſer comme cy-deſſus par la ſeringue ou la toille de crin.

40. Oeufs filez.

Faites ſyrop de ſucre tout pur auec vn verre de vin blanc, dans vn baſſin d'argent, quand le ſyrop ſera plus de moitié fait, battez deux douzaines de iaunes d'œufs ſans rien autre choſe, les paſſez dans vne grande eſcumoire plate afin que les filets ſe faſſent bien, eſtans tirez faites les ſeicher deuant le feu, ſeruez tout apres les auoir muſquez.

41. Creſmes de piſtaches.

Pillez demy liure de piſtaches auec vn quarteron d'eſcorce de citron confite, les

passez par l'estamine auec vn peu de vin blanc & d'eau de fleur d'orange, vn quarteron de sucre fondu, vn peu de musque, puis faites la cresme tout doucement & à petit feu, & mouuez tousiours ; quand vous verrés qu'elle commencera vn peu à boucle tirez & la dressez.

42. Poupelins de Flandres farcis.

Ces poupelins se font comme les autres, quand ils sont cuits les faut ouurir par le costé & y mettre cette composition, coupez abricots en confiture seiche, cerises à oreilles par morceaux, les mettez dans vn plat auec eau de fleur d'orange & de musque, vn ius de citron & vn peu de sucre, puis le tenez vn peu sur le feu couuert d'vne assiette, & mettez dans vos poupelins : seruez auec sucre.

43. Pan de porc.

Faites le bien cuire en bouïllon assaisonné de sel, poivre, cloux, & laurier, puis le tirez & mettez mie de pain & poivre par dessus, les faites rissoller dans vne tourtiere couuerte, & l'arrousez par fois de beurre fondu, & le seruez tout sec.

44. Foyes gras à la broche.

Passez les foyes gras par l'eau chaude, les mettez en vne broche, les faites cuire, &

les arrousez de lard fondu & vn pacquet, quand ils seront cuits mettez, sel, pain frisé, poivre blanc, & ius d'orange en seruant.

45. Palets de bœuf en menus droits.

Faites les bouïllir auec eau & les pelez, coupez les par petits morceaux en tranches deliées, les passez par la poësle auec lard fondu, persil, serfeuil bien menu vn peu de thin, vne siboulle entiere, poivre, sel, vn peu de bouïllon & de vin blanc, & les faites mitonner dans vn petit pot ou plat, liez la sauce auec chapelure de pain, mettez ius de mouton & de citron en seruant.

46. Oeufs à la Milanoise.

Faites fondre sucre auec vn peu d'eau, & le faites cuire vn peu plus qu'à demy; puis prenez iaunes d'œufs l'vn apres l'autre auec vne cueilliere d'argent, & les mettez dans vostre sucre, que vous tiendrez tousiours bien chaud, les mettrez & tirerez l'vn apres l'autre : vous en ferez tant qu'il vous plaira : quand vous aurez fait mettez dans le reste de vostre sucre pistaches mondées, écorce de citron par tranches, vn peu de fleur d'orange, & vn

ius de citron, & mettez par dessus vos œufs.

47. *Blanc-manger frit.*

Delayez farine de riz ou d'amidon auec eau ou lait, les faites cuire en remuant, & quand vous verrez qu'il sera cuit mettez le dans vne tourtiere, estant froid coupez le par tranches & le faites frire, mettez sucre, musque & eau de fleur d'orange en seruant.

48. *Nulle verte.*

Pillez pistaches auec sucre, écorce de citron, iaunes d'œufs, vn peu de sel & de ius de poirée, ius de citron, eau de fleur d'orange & musque, puis faites cuire sur vne assiette à petit feu, & passez la pesle rouge par dessus de loing.

49. *Nulle au naturel.*

Mettez dans vn mortier deux maquarons, quatre iaunes d'œufs, ius de citron, vn peu de lait, de sucre, & de sel, escorce de citron rapée, eau de fleur d'orange: faites cuire sur vne assiette ou plat, garnissez d'escorce de citron & de pistaches licées.

50. *Nulle rouges.*

Mettez deux maquarons, quatre iaunes d'œufs, sucre, eau de fleur d'orange,

muſque, vn peu de ſel, ius de citron, & vne taſſé de ius de groiſelles rouges, mélé le tout enſemble, puis faites cuire de meſme.

51. Mouſſerons.

Faut bien monder les mouſſerons, les lauer vn peu, puis les ſecoüer dans vn linge, les faire cuire dans vn plat ou poiſſon auec beurre ou lard fondu, vn pacquet, ſel & muſcade., & les lier auec vn iaune d'œuf, farine ou chapeleure de pain, vn peu de ius de citron en ſeruant & de tranches ſur les bords de l'aſſiette ou du plat.

52. Morilles en ragouſt.

Les faut couper en long, les bien lauer, les paſſer en la poëſle auec beurre ou lard fondu, perſil, ſerfüeil bien menu, vne ſiboulle, ſel & muſcade, y mettre vn peu de boüillon, & les faire mittonner dans vn petit pot de terre, & les ſeruir à courte ſauce auec vn ius de citron, ou vn peu de vinaigre.

53. Morilles frittes.

Il faut fendre les morilles en longueur, les faire boüillir auec vn peu de bon boüillon à petit feu : quand le bouïllon ſera conſommé farinez les, les faites fri-

re en lard fondu ou ſain doux, faites ſauce auec le reſte du boüillon où elles auront cuit, ius de mouton & de citron, mettez la ſauce, qui ſera bien courte, au fonds de l'aſſiete aſſaiſonnée de ſel & muſcade en cuiſant.

54. *Trufles à la braiſe.*

Lauez les bien, les fendez iuſques à la moitié, y mettez ſel, poivre blanc concaſſé, & les refermez tout doucement, les mettez cuire dans vn papier moullié en la braiſe qui ne ſoit pas trop ardante, puis ſeruez dans vne ſeruiette pliée.

55. *Troufles au vin.*

Mettez les cuire dans vn pot de terre auec vin blanc ou clairet, aſſaiſonnez de ſel, laurier, vn peu de poivre, & ſeruez de meſme auec poivre blanc.

56. *Artichaux à la ſauce blanche.*

Faites cuire petits artichaux dans l'eau, & vn peu de ſel, quand ils ſeront cuits paſſez les cus par la poëſle auec perſil, aſſaiſſonné de ſel, poivre blanc, & faites ſauce auec iaunes d'œufs & vn filet de vinaigre & vn peu de boüillon.

57. *Artichaux en beurre blanc.*

Faites cuire les Artichaux de meſme que les autres, oſtez le foin quand ils ſeront

cuits, & faites sauce auec beurre blanc, vinaigre, sel, & muscade.

58. *Artichaux frits.*

Coupez les artichaux par tranches, ostez le foin, & les faites boüillir trois ou quatre boüillons dans l'eau, les mettez tremper auec vinaigre, poivre, sel, vne siboulle, puis les farinez & les faites frire auec sain-doux ou beurre affiné, mettez persil frit en seruant.

59. *Culs d'artichaux en paste & frits.*

Quand les artichaux seront cuits ostez le foin : faites paste auec farine, sel, poivre & eau, & les en pastez, les faites frire en grand'friture, seruez auec persil frit & vn filet de vinaigre rosart.

60. *Asperges à la cresme.*

Rompez les par petits morceaux iusques au dur, les faites blanchir dans l'eau boüillante, passez les à la poësle auec beurre, serfuëil, assaissonnez de sel, muscade, ostez le beurre & y mettez la cresme naturelle, auec vn iaune d'œuf.

61. *Asperges au beurre blanc.*

Faites cuire les asperges dans l'eau auec vn peu de sel, faites sauce auec beurre, sel, vinaigre, muscade, ou poivre blanc, met-

tez ſur vos aſperges quand elles ſeront dreſſées.

62. Aſperges au ius de mouton.

Rompez aſperges par morceaux, les paſſez à la poëſle auec lard fondu, perſil, ſerfeüil coupé menu, & vne ſiboulette entiere, que vous tirerez, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, les faites mitonner dans vn pot à petit feu, apres vous oſterez vn peu de lard ou de beurre, & mettez vn ius de mouton & de citron; ſeruez à courte ſauce.

63. Creſpes à la Florentine.

Faut piller dans vn mortier deux fromages mouts, douzes iaunes d'œufs: vn peu de laict, vne demie liure de farine, eſcorſe de citron confite & rappée, & faire vne paſte à demie claire, & la mettre dans vne cruche ou pot de terre, & la faites frire en grande friture, faites petits & gours, quand ils ſeront cuits glaiſés les auec ſucre, fleur d'orange & muſque dans vne tourtiere au four.

64. Aſſiette de creſme d'amande.

Pillez vne liure d'amande que vous aurez fait tremper en eau apres les auoir pellées, arroſez les auec vn peu d'eau ou lait, les paſſez par l'eſtamine, auec le moins

que

que vous pourrez d'eau, les mettez cuire dans vn pot de terre à petit feu & les remués auec vn roüilleau; quand vous verrez qu'elle sera espaisse comme cresme naturelle, mettez-y succre & eau de fleurs d'Orange musquée.

65. *Champignons à la cresme.*

Mettez cuire champignons par morceaux auec beurre, assaisonnez de sel, vn pacquet, vn peu de muscade, & les faites cuire en grand feu; quand ils seront cuits, & qu'il n'y aura presque plus de saulce, mettez la cresme naturelle quand vous voudrez seruir.

66. *Choux fleurs au beurre blanc.*

Quand vos choux fleurs seront bien esplucheȥ faites les cuire auec de l'eau, sel, beurre, en grand feu, vn cloud de girofle, faites les bien esgoutter & les mettez auec beurre dans vn plat pour les tenir chauds, puis faites vne saulce liée auec beurre, vinaigre, sel, muscade, poivre blanc & trenches de citrons que vous mettrez quand vous les aurés dressez.

67. *Choux fleurs au jus de mouton.*

Faites cuire vos choux comme cy dessus, les passez à la poësie auec lard fondu, petsil, cerfueil, vn peu de thin. vne ci-

boulle entiere auec ſel, & les faites mitton-ner, quand vous voudrez ſeruir mettés ius de mouton & vn filet de vinaigre & poiure blanc.

68. *Omelette de foye de lapin ou de levraut.*

Pillés foyes de lapin ou de levraut, & les hachez tous crus, puis les pillés auec vn peu de fines herbes, & aſſaiſonnez de ſel & poiure blanc, quatre oeufs, lard fondu, & quand le tout ſera meſlé faites voſtre ome-lette dans vne grande tourtiere auec lard fondu, & ſeruez auec ius de mouton & de citron, ſur tout qu'elle ſoit bien cuitte & humide.

69. *Foyes gras frits.*

Prenez foyes gras & les enueloppez cha-cun à part dans vn morceau de creſpine de porc, ou de veau, ou d'aigneau, aſſaiſon-nez de fines herbes bien menuës, auec ſel, poiure, & les liés, faites les apres tremper dans vinaigre, ſel, ciboulles, laurier, puis les farinez & les faites frire auec du lard fon-du, puis mettés poiure blanc concaſſé, ius de mouton & de citron au fonds de l'aſſiette, frottez d'vne eſchalotte, & mettés les foyes deſſus.

70. *Omelette de roignon de veau cuit.*

Faut hacher le roignon de veau bien menu, & le battre dans vn plat auec huict oeufs cruds, assaisonné de sel, poiure, canelle, & faire l omelette auec lard fondu, la faire bien cuire, & la seruir auec ius de mouton & de citron.

71. *Petits pois verts au lard.*

Faites fondre du lard & passez vos pois à la poësle, ou dans vn plat ou terrine, mettez sur le feu auec vn pacquet d'assaisonnement, vn peu de sel, & y mettez vn peu de boüillon, ne les couurez point, ayés soin de les remuer souuēt à petit feu, & les cōseruez les plus verts que vous pourez, en seruans mettés vn peu de beurre frais & les remués.

72. *Cresme de petits pois.*

Faites les boüillir vn boüillon, les pillez dans vn mortier, & les passez par l'estamine auec lard fondu, les mettez cuire dans vn plat, auec vn petit pacquet assaisonné de sel, poiure blanc, & les faites boüillir à petit feu, garnissez le bord de l'assiette de petites tranches de iambon de Mayence passés à la poësle.

73. *Pois à la cresme.*

Faites cuire vos pois comme cy-dessus, & quand vous voudrez seruir mettez y vostre cresme.

74. *Febues tendres à la cresme.*

Faites blanchir vos Febues, & les desroüez, passez les par la poësle auec lard ou beurre, sariette, sel bien menu, & les faites mitonner dans vn pot ou plat, & quand vous voudrez seruir vous y metterz vn iaune d'œuf delayé auec la cresme & vn peu de muscade.

75. *Febues au lard.*

Il les faut accommoder de mesme les autres, hors qu'il ne faut point mettre de cresme ny d'œufs, mais vous y pouuez mettre vn ius de mouton si vous voulez, assaisonnées de sel, sariette & les seruez à petite sauce.

76. *Febues à l'Italiēnne.*

Apres qu'elles seront bien blanchies & desroüées les faut poudrer de sel, poiure & farine, les faites frire en grande friture, & les seruez à sec auec persil frit.

77. *Febues à l'Espagnolle.*

Quand les febues tendres seront desroüées pilez les dans vn mortier assaisonnées de sel, poiure, trois œufs crus, les fai-

ces cuire dans vne tourtierre auec lard fondu, comme vne tourte sans paste, & la seruez entiere ou coupée.

78 *Oreille de porc à la barbe Robert.*

Il la faut couper par tranches & la passer par la poesle auec vn peu de beurre, fricasser dans le mesme beurre ciboulles bien menuës, assaisonnées de sel, poivre, muscade, vinaigre, capres, vn peu de boüillon; quand vous voudrez seruir mettés-y vn peu de moustarde.

79. *Tranche de pasté de venaison.*

Coupés vos tranches de venaison du bon sens, afin que les lardons paroissent bien mis & les dressez sur vne assiette.

80. *Hure de sanglier par tranches.*

Apres l'auoir bien bruslée & bien lauée, faites la cuire en vin vermeil, assaisonnée de force sel, fines herbes, citron vert, oignons, laurier; mettés du foin au fonds du chauderon peur qu'il ne brusle, & mettés luy vn pacquet de poivre pillé, & cloux, poiure long, dans & sous la langue, quand elle sera à demy cuitte mettez y vne pinte de vinaigre & la laissés refroidir dans son boüillon, vous la pouuez seruir à part, entiere ou par tranches.

81. Cardes d'artichaux.

Faites cuire vos cardes auec eau, beurre, verjus, vne crouste de pain, quand elles sont cuittes mettez les auec bon beurre & fromage de Milan, faites mittonner à petit feu auec muscade, sel & vn ius d'orange.

82. *Menus droits de cerf.*

Il faut faire cuire les menus droits dans eau & vin blanc, sel, laurier & les couper par tranches raisonnables, les passer à la poësle, auec lard fondu, fines herbes, vn pacquet, assaisonné de sel, poiure, muscade, vne tranche de citron vert & vn peu de boüillon, & les mettre dans vn petit pot auec vn verre de vin blanc, & les delayer auec vn peu de farine fritte, mettre vn ius de mouton & de citron en seruant.

83. *Ragoust de tranches de hures de Sanglier.*

Faites les griller auec mie de pain & poiure, faites vne sauce auec lard fondu, farine cuitte, vn pacquet, siboulle ou eschalotte, ius de mouton & de citron en seruant.

84. *Melon frit.*

Il faut oster les costes du Melon & le coupper par tranches, & les faites amortir

auec vn peu de ſelmenu, puis faites vne paſte auec farine, deux ou trois iaunes d'œufs, & les faites frire en grande friture, apres l'auoir paſſé dans la paſte, ſeruez auec ſuccre muſqué.

85. *Creſme de Melon.*

Faites cuire le Melon par morceaux dans vn pot auec vin blanc & vn peu de canelle, ſuccre, puis paſſé par l'eſtamine le tout enſemble, & mettez dans vn poëſlon ou plat d'argent, la faites cuire à petit feu en la mouuant, quand vous verrez qu'elle ſera eſpaiſſe comme la creſme naturelle, rapéz y eſcorſe de citron confite, mettés y eau de fleur d'Orange & ſuccre muſqué en ſeruant.

86. *Concombre frit en paſté.*

Apres que vous aurés coupé vos concombres mettrés les dans vn ſac auec ſel & poiure, faites paſte auec eau, farine & ſel & les trempés dedans & les faites frire en grande friture, & ſerués auec vinaigre à l'ail & poiure blanc.

87. *Concombre à la ſauce blanche.*

Coupés vos concombres par morceaux, les faites blanchir dans l'eau & du ſel, puis les paſſez à la poëſle auec lard ou beurre fines herbes, ſel, poiure, muſcade, & faite·

ſauce blanche auec iaunes d'œufs & vinaigre ou verjus.

88. *Concombres au ius de mouton.*

Coupez vos Concombres par tranches ou par morceaux, & les faites blanchir en eau boüillante, puis les paſſez auec lard par la poëſle, vn peu de fines herbes, ſel, poivre, muſcade, & les faites mittonner dans vn pot ou plat ; quand vous voudrez ſeruir oſtez le lard & mettez ius de citron & de mouton.

89. *Bonnets au fromage de Milan.*

Faites paſtes auec demy liure de farine, trois iaunes d'œufs, ſel, vin blanc, la farine ſoit vn peu clairette, puis coupez fromage de Milan par morceaux comme pierres à fuzil, & faites bonnets en grande friture & les ſeruez ſans ſuccre.

90. *Oreille de porc fritte en paſte.*

Coupez vne oreille de porc par tranches, la paſſez dans vne paſte que vous ferez auec farine, viu blanc, ſei, poiure, fines herbes bien menuës & la faite frire en grande friture, mettez poiure blanc, ius de citron en ſeruant.

91. *Ragouſt de beccaſſines.*

Fendez les beccaſſines en deux & les paſſez à la poëſle auec lard fondu, aſſaiſon-

né de sel, poiure blanc, vne ciboulle entiere que vous tirerez, & vn peu de ius de champignons & ius de citron, il ne faut rien oster du dedans des beccassines, seruez auec tranches de cittron.

92. *Ragoust de cailles.*

Fendez les cailles, mais ne les separez pas, les passez auec lard par la poësle, assaisonnez d'vn pacquet, sel, poiure, muscade, trois ou quatre champignons, vn peu de farine, mettés en seruant ius de citron & de mouton.

93 *Ragoust de petits pigeonneaux.*

Mettés petits pigeonneaux dans vn pot auec du lard pillé, petits champignons ou mouserons, assaisonné de sel, vn pacquet, vn peu de poiure, vn demy verre de vin blanc, les faites cuire à petit feu, mettés-y aussi vn peu de boüillon, pillés vne douzaine d'amendes, les passés par l'estamine auec quatre iaunes d'œufs, & le mesme boüillon des pigeonneaux, puis mettés tout ensemble auec ius de mouton & de citron en seruant.

64. *Rosties de beccasses.*

Hachès menuës la chair des beccasses & le dedans aussi, excepté le ieusier, assaisonnés de sel, poiure blanc & vn peu de lard

fondu, meslez le tout ensemble, faites vos rosties & les faites cuire à petit feu dans vne tourtiere, puis vous frotterez vne eschallotte dedans vn ius de mouton & d'orange, que vous mettrés sur vos rosties; en seruant ne mettés point de sucre.

95. *Rosties de foyes gras.*

Passez foyes gras à la poësle auec lard pillé, trois ou quatre champignons, fines herbes, siboules bien menuës, assaisonnées de sel, poiure blanc, & les faites cuire de mesme celles de beccasse, & les serués de mesme.

96. *Ragoust de langue de bœuf coupée menu.*

Coupés langue de bœuf par tranches, la passez à la poësle auec lard fondu, fines herbes, siboules, le tout assaisonné de sel, poiure, muscade, vn peu de vin blanc, vn peu de farine fritte, vne tranche de citron vert, & mettés le ius en seruant.

97. *Ragoust de tranches de jambon en paste.*

Coupés tranches de iambon cuit, faites paste auec farine & vin blanc, sel, poiure blanc concassé, trempez vos tranches & les faites frire en sain doux, & serués auec persil frit.

98. *Ragoust de grosses crestes de cocq farcies.*

Prenez des plus grandes crestes de cocq & faites cuire à demy, & les ouurez par le gros bout auec la pointe d'vn couteau, faites farce auec vn blanc de poulet, ou de chappon, moësle de d'œuf, vn peu de lard pillé, assaisonné de sel, poivre, muscade, vn iaune d'œuf, & farcissez vos crestes & les faites cuire dans vn plat auec vn peu de boüillon espais, quatre champignons par tranches, & les delayéz auec vn iaune d'œuf cru, mettez en seruant ius de citron & de mouton.

99. *Ragoust de roignons de cocq au ius de mouton.*

Passez roignons de cocq par la poësle auec lard fondu, vn pacquet, sel, poivre, muscade, vn peu de farine cuitte, messez troufles par tranches ou par morceaux, faites cuire le tout ensemble dans vn petit pot, seruez à courte sauce, & mettez ius de citron & de mouton.

100. *Ragoust de tranches de jambons à l'hypocras.*

Passez tranches de iambon toutes cruës par la poësle, & faites sauce auec succre,

canelle, vn macaron pillé, vin vermeil, vn peu de poiure blanc concaſſé, & mettés auec les tranches, quand la ſauce ſera faite mettés ius d'orange en ſeruant.

101. *Boudins de foye gras & de chapon.*

Coupés bien menu vn quarteron de panne de porc, hachés vne liure de foye gras auec vne liure de chair de chappon, aſſaiſonnée de fines herbes, ciboulles, ſel, poiure, muſcade, cloux pillez, canelle, ſix iaunes d'œufs crus, deux pots de creſme, & mettez en menus boyaux de porc, ou de mouton ou d'aigneau, & les faites cuire dans du laict, auec ſel, citron vert, laurier, & les faites roſtir ſur vne feüille de papier à petit feu, mettez oranges en ſeruant.



Table des Viandes qui ſe mangent ordinairement toute l'année, chacune en leur ſaiſon. Depuis la Sainct Remy iuſques à Paſques, qui contient la derniere & premiere ſaiſon, on peut ſeruir ce qui s'enſuit.

Chapons gras.
Poules chaſtrées.
Poulet d'Inde ou cocq d'Inde.
Chapon de pallier.
Gelinottes de bois.
Levraux.
Lapins.
Perdrix.
Benaris de Gaſcongne.
Beccaſſes.
Beccaßines.
Ramiers.
Pluuiers.
Vaneaux.
Sarcelles.
Canards.
Faiſans.

Poulets de grain.
Courlis.
Pigeonneaux de voliere.
Cailles.
Oyes graſſes.
Aloüettes.
Arondelles de mer.
Beutors.
Bizets.
Tiers.

Depuis Paſques iuſques à la S. Iean on mange en leur bonté les viandes qui s'enſuiuent.

Poulets.
Dindons de l'année.
Oyſons.
Agneau.
Chevreau.
Pigeonneaux.
Levraux de Ianuier.
Lapreaux.
Marcaßins.
Perdrix.
Faiſans.
Cochon de laict.
Pigeons de campagne en ramereaux.

De la S. Iean à la S. Remy ces *viandes* ſont à leur bonté.

Becque-figues de prouence.
Ortolane.
Perdreaux.
Ramereaux.
Tourtre.
Faiſanteaux.
Cailleteaux.
Levraux.
Marcaßin.
Poulets d'Inde.
Chapponneaux.
Pigeonneaux de volliere.
Eſtudeaux.
Poullardes de l'année.
Railles de Bruieres.
Griues.
Mauuiettes.
Cochon de laict en aigneau.

Bien que toutes ces *viandes* ſoient bonnes toute l'année, neantmoins elles ne laiſſent pas d'eſtre meilleures en leurs ſaiſons, c'eſt pourquoy i'ay faict cette ſeparation pour aduertir beaucoup de perſonnes qui

n'ayant pas la vraye experience font beaucoup de fautes dans leurs achapts & prouisions, & ayant ces separations en l'idée, y pourront plus facilement satisfaire leurs maistres, & s'acquitter honnestement de leur charge.

Table generalle de tout le gibier & volatilles que l'on peut seruir aux bonnes Tables pendant toute l'année.

F

Methode pour apprester toutes les viandes nommées cy-dessus en la Table precedente.

1. Les faisant & les faisandeaux, se doiuent plumer à sec, & vuider, & les piquer de menu lard, les rostir & les manger au verjus, sel, poivre, ou à l'orange.

2. Les cailles & cailleteaux, les faut vuider & les manger bardées auec poivre ou piquées auec oranges.

3. Les perdrix & les perdreaux, les faut piquer & les manger au verjus, sel, poivre blanc, ou oranges.

4. Les ramier & les ramereaux sont bons auec verjus de grain ou orange, au vinaigre rosart, auec sel, poivre blanc.

5. Les dindes & les dindonneaux se

doiuent arroser en rotissant auec vn filet de vinaigre, siboulles, vn peu de sel, & poivre blanc.

6. Il ne faut point vuider les beccasses ni les beccasines, mais les faut piquer bien menu, & les rostir à la broche, faire rosties & sauce auec orange, sel, poivre blanc, vne siboullette.

7. Les pluuiers se doiuent apprester de mesme que les beccasses, & les manger de mesme.

8. Les vaineaux sont vne espece de pluuiers, ils s'apprestent de mesme & se peuuent manger à la mesme sauce, ou au verjus de grain.

9. Les tourterelles se doiuent vuider, les piquer, ou barder, & les manger auec verjus de grain, oranges, ou vinaigre rosart, auec sel, & poivre blanc

10. Les bissets sont especes de pigeons, Il les faut vuider & les piquer de menu lard, & les manger auec vinaigre rosart, verjus, ou oranges, sel, & poivre blanc.

11. Les canars ou oyseaux de riuieres se doiuent vuider & les mettre à la broche sans larder, & quand ils seront à demy cuits les flamber auec lard, & les manger tous sanglans, auec sel, poivre blanc &

ius d'orange ou poivrade naturelle.

12. Les tiers ſe doiuent appreſter ainſi que les canards, & les manger à la meſme ſauce.

13. Les ſarſelles ſe peuuent appreſter tout de meſme que les tiers & les manger de meſme.

14. Les rouges ſe peuuent picquer de menu lard & les vuider, & les manger à la poivrade, ou auec ius d'orange, poivre blanc, & ſel.

15. Les ſapinettes ſe peuuent vuider & les picquer de menu lard, & les manger auec ſel, orange, ou à la poivrade.

16. Les corlis, faut oſter les boyaux & le iuſier, laiſſer le foye, le picquer de menu lard, & le manger à la poivrade, ou auec ius d'orange, ſel, & poivre.

17. Il faut picquer le beutor & le vuider, & le manger à l'orange auec ſel, & poivre.

18. On doit mettre quelque bouquet de menu lard aux canars de pallier, & les faire vn peu plus cuire que les autres, & les manger à la meſme ſauce.

19. Les oyes ſauuages & les oyes priuées ſe doiuent vuider & les mettre à la broche ſans larder ſi elles ſont bien graſſes, ſi elles ſont maigres il n'y a pas de dan-

ger d'y mettre quelque lardon, c'est à dire quelque bouquet, & la flamber de lard, & faire sauce auec pruneaux de Sainte Catherine, les passant par l'estamine quand ils seront cuits, ou les manger à la poivrade, ou au sel, & à l'orange.

20. Les oysons se doiuent barder & vuider, & faire farce auec les foyes, lard, herbes hachées bien menu, assaissonnnez de siboulettes, sel, poivre, muscade, ius de citron & de mouton en seruant, ou les manger au verjus de grain ou vinaigre, auec poivre & sel.

21. Les griues, les faut mettre en vne brochette, couper les pieds & la teste, & les flamber de lard, en cuisant mettez mie de pain & sel, & les mangez auec verjus que vous mettrez dans le degoust, & poivre, frottez le plat d'vne eschalotte, & y mettez vn peu d'orange.

22. Les alloüettes se doiuent apprester & manger de mesme que les griues, hors qu'on peut mettre vn peu de sauge dans la sauce.

23. Le chapon gras ne se doit point piquer, mais le faut vuider & le barder, & mettre dans le corps vn oignon piqué de cloux de giroffle, sel, & poivre blanc.

quand il ſera cuit oſtez la barde & mettez pain fraiſé & le mangez auec creſſon amorty dans le vinaigre & ſel, ou le mangez auec l'orange & le ſel, ou auec huiſtres que vous ferez amortir dans la graiſſe que le chapon gras aura renduë; pour les autres vous les piquerez de menu lard & le mangerez à la meſme ſauce que les gras.

24. Les poullardes ſe doiuent vuider, les piquer de menu lard & les manger à l'orange ou au verjus de grain, & ſel.

Les poulles chaſtrées de Normandie ſe peuuent barder de lard ou d'vne feüille de papier, & mettre dans le corps comme au chapon gras, & les manger à la meſme ſauce.

25. Les poullets & les eſteudaux ſe doiuent vuider, piquer & barder ſi on veut, & les manger au verjus de grain ou à l'orange, auec ſel, poivre, ou faire vn degouſt auec vn peu de bouïllon, vinaigre, & ius de citron.

26. Les poullets en panneau, ſont poullets communs, il les faut vuider & les piquer de menu lard, les choiſir qu'ils ſoient noirs, il leur faut laiſſer le col, les pieds, & vne aiſle, & les ſeruir auec, & les man-

ger auec oranges ou verjus de grain, sel, poivre blanc.

27. Faut plumer les pigeonneaux dans l'eau chaude, les vuider, & lés barder ou les picquer, les manger au verjus de grain, ou au vinaigre rosart, auec sel, & poivre blanc.

28. Les pigeons de campagne se peuuent apprester & manger à la mesme sauce.

29. Les genilotes de bois se doiuent apprester comme les perdrix, beaucoup laissent les aisles & le col, si vous voulez les laisser enueloppez les de papier, & leur donnez la mesme cuisson qu'aux perdrix, & les mangez de mesme auec l'orange, le sel, & le poivre blanc.

30. Les ortolans se doiuent vuider & les enbrocher en vne brochette bien deliée sans témoin ny barde, & les arroser d'vn peu de lart fondu, puis mettre pain & sel bien menu par dessus, & les manger à l'orange & sel.

31. Les mauuiettes sont vne espece de griues, faut couper la testé & laisser les pieds tout long, les piquer de menu lart sans les vuider, & les manger auec vne sauce que vous ferez dans le degoust auec

verjus de grain, ſel, poivre blanc, ou les manger au ſel & à l'orange.

32. Les ralles de bruiere ſe doiuent vuider, & les mettre dans vne feuïlle de vigne auec ſel, & les manger au verjus de grain, ou à l'orange, ſel, & poivre blanc, mais pour les ralles d'eau on les peut piquer auec menu lard, & les manger à la poivrade, & les vuidez.

33. Les poulles d'eau ſe doiuent vuider & piquer de menu lard, & manger à la poivrade.

34. Les ouſtardes ſont vne eſpece de poulles-d'Inde, hors qu'elles ont trois ou quatre ſortes de chair, & plus courte que la chair d'vn d'Inde, il les faut vuider & les piquer de menu lard, les roſtir, & les manger auec orange, poivre blanc, ſel, ou poivrade.

35. Les faiſans bruians ou faiſans noirs, il les faut piquer de menu lard, les manger au ius d'orange, ſel & poivre blanc, ou à la poïvrade, ſi vous voulez prendre la peine de leuer la peau toute entiere, les piquer & les reueſtir de leur peau, le plat eſt fort beau, & on les peut manger de meſme.

36. Les becque-fiques de Prouence, ne

faut que les plumer, couper les pieds & la teſte, les embrocher en vne petite brochette, les faire cuire à la broche, mettre pain rapé, & ſel, & les manger à l'orange auec ſel, ou au verjus de grain & poivre blanc.

37. Les venaris de Gaſcongne ſont plus petits que les ortolans, il les faut appreſter de meſme & les manger auec l'orange, le ſel & le poivre blanc.

38. Faut vuider les arondelles de mer, les piquer de menu lard, & les manger roſties à la broche auec vne poivrade, ou verjus de grain.

39. Les liévres & les levraux; les faut enſanglanter auec leur ſang, & les piquer de menu lard, les cuire à la broche, & les manger auec la poivrade, ou à la ſauce douce, auec ſucre, vin, vinaigre, canelle & poivre.

40. Les lapins & les lappreaux; les faut piquer ou barder, les faire cuire à la broche, & les manger à l'eau & au ſel, poivre blanc, ou à l'orange.

41. Les agneaux & les cheureaux ſe blanchiſſent dans l'eau ou ſur la braiſe, les piquez de menu lard, ou les bardez, ſur les bardes mettez mie de pain & ſel, & les

mangez à la ſauce verte, ou à l'orange, ſel, & poivre blanc, ou au vinaigre roſart.

42. Il faut peller le cochon à l'eau chaude, oſter le dedans & y mettre ſel, poivre, ſiboulles, & vn morceau de lart pillé, & le faire cuire à la broche, quand il ſera cuit flambé le auec lart ſur vne pelle rouge, puis l'arroſez auec vn peu d'eau & de ſel en cuiſant, & le mangez auec ſel, poivre blanc & orange.

43. Le marquaſin, ne faut point eſcorcher ny la teſte ny les pieds, les faut piquer de menu lart, & le faire roſtir bien à point, le manger à la poivrade ou auec orange, ſel, & poivre.

44. Le ſanglier s'appreſte de meſme que le marquaſin, faut piquer les longes ou les eſpaulles, & faire roſtir, manger à la poivrade ou à la barbe Robert.

45. Le chevreüil, le faut piquer de menu lart, le roſtir à la broche, faire ſauce auec oygnons paſſez à la poëſle auec lart, & paſſer par l'eſtamine auec vinaigre, vn peu de boüillon aſſaiſſonné de ſel, poivre, ou ſauce douce.

46. Le ſerf & la biche s'appreſtent de meſme l'vn que l'autre, il les faut piquer de menu lart, les faire cuire à la broche &

les manger auec la poivrade.

47. Le dain & les fans de dains; les faut apres qu'ils ſeront blanchis ſur le feu piquer da menu lart, & les arroſer auec ſel, vinaigre, citron vert, vn pacquet, poivre, & les manger à la meſme ſauce.

48. Cochon de lait en marquaſin, il faut faire mourir vn cochon de lait à coups de baſtons, le laiſſer froidir, puis le deſpoüiller, & garder le ſang, ne deſpoüiller point la teſte ny les pieds, vuidez le & le frottez bien de ſon ſang, le faites refaire ſur le gril, le picquez, & le faites cuire de meſme le marquaſin naturel, & le mangez de meſme.

49. Cochon de lait en agneaux, il le faut bien ſeigner & le deſpoüiller comme vn agneau, le blanchir dans l'eau, couper la teſte & les pieds, & le piquer de menu lard, le faire roſtir, & le manger au vinaigre à l'ail, auec poivre blanc, ſel ou à la ſauce verte.

50. Vn petit agneau bien gras; échaudez le comme vn cochon de lait, oſtez le dedans, & luy coupez les pieds, luy rongnez les oreilles, le trouſſez cõme vn cochon, le farciſſez auec farce de veau, de lard, champignons, fines herbes, poivre,

ſel, & l'arroſez de ſel & d'eau, & de ce qui degouttera, flambez le, & batez ſix iaunes d'œufs crus auec ſel, & quand il ſera preſque cuit, arroſez luy la teſte auec les œufs & mie de pain fraiſé afin de defigurer la teſte, & le ſeruez auec citrons ou orange, & poivre blanc.

Table des potages maigres contenus en la premiere ſaiſon, ſçauoir Ianuier, Feurier, Mars.

Methode pour apprester les potages maigres contenus en la premiere saison, sçauoir Ianuier, Feurier, Mars.

1. Potage d'esturgeons.

Apres auoir bien nettoyé l'esturgeon, le faut mettre par tronçons & le faire cuire dedans vne terrine, eau, vn pacquet, vn peu de beurre & sel, quand il sera à demy cuit faut tirer le boüillon & remettre dans la terrine vin blanc, sel, poivre, cloux, pillez, verjus, oygnons, laurier, & le faire acheuer de cuire; pour faire le boüillon de vostre potage, passez champignons à la poësle auec beurre, vn peu de farine, & mettez dans le bouïllon où l'esturgeon aura cuit à demy, auec vne cuillerée de purée, & faites mitonner crouste de pain auec ce bouïllon; & tirez l'esturgeon, & le faites esgoutter, le dressez sur le pain dans vn bassin à oualle ou rond, puis le garnir d'huistres, champignons, capres

& mettez ius de citron, & tranches en ſeruant.

2. Potage de Saumon fraiz.

Faut eſcailler le ſaumon & le mettre par tronçons & le faire cuire à demy comme l'eſturgeon, pour en tirer les boüillons, puis l'aſſaiſſonner & le faire cuire à petit feu, & du premier boüillon vous l'aſſaiſſonnerez de ſel, vne cuillerée de purée claire, fines herbes hachées bien menu, auec ce boüillon vous ferez mitonner crouſte de pain, & quand vous voudrez ſeruir dreſſez le ſaumon ſur le pain, & garniſſez de champignons farcis, laittances de carpes, & autres champignons à l'eſtuuée, mettez capres, ius de citron & par tranches, & ius de champignons.

3. Potage de brochet aux nauets.

Eſcaillez le brochet, le metez par tronçons, le faites paſſer à la poëſle auec beurre, & le mettez cuire dans vne terrine auec eau, vne cuilleree de purée, aſſaiſſonnez de ſel, vn pacquet, vn peu de poiuvre, & paſſez nauets par la poëſle auec beurre roux & farine, & les faites cuire auec eau, poivre, ſel, vn pacquet, quand vous vondrez ſeruir dreſſez le brochet ſur du pain mitonné auec le boüillon

du brochet, & mettez vos nauets proprement, & le garnissez de pain frit, vn ius de citron par dessus.

4. Potage de tanches farcies au boüillon brun.

Il faut les limoner dans l'eau boüillante & les inciser sur le dos, oster la peau entiere, couper la queuë & la teste, faire farce auec la chair, champignons, fines herbes, trois ou quatre iaunes d'œufs, sel, poivre, muscade, les faire cuire dans vn bassin ou grande tourtiere auec eau, vne cuillerée de purée claire, beurre, & passer champignons par la poësle auec farine, les faire cuire auec eau assaissonnée de sel, vn pacquet, cloux, & faire mitonner croustes de pain auec le bouillon des champignons, dressez vos tanches, garnissez vostre potage auec champignons, & laittances de carpes, capres, ius de citron & par tranches.

5. Potages de solles farcies.

Escaillez vos solles, les fendez par le dos, ostez l'areste, faites sauce auec chair d'anguille, assaissonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, vn peu de champignons, & les faites cuire comme les tanches, & faites mitonner crouste de

pain auec boüillon de poiſſon, dreſſez vos ſolles & les garniſſez de trouſles, champignons, de tanches, huiſtres, ius de citrons & de champignons, & citrons par tranches.

6. *Potage de turbot.*

Eſcaillez le turbot, le faites cuire dans vn linge auec vin blanc & moitié eau, verjus, ſel, poivre, muſcade, cloux, laurier, faites mitonner crouſtes de pain auec boüillon de poiſſon, faites bien eſgouter le turbot auant que de le dreſſer, & l'ayant dreſſé garniſſez le de champignons ſur le corps du poiſſon, & les bords du plat de champignons farcis, laittance, huiſtres frites, capres, & ius de citron & par tranches.

7. *Potage à la Reyne.*

Hachez chair d'anguille, la faites cuire auec vn peu de beurre & demy verre de vin blanc, quand elle ſera cuitte pillez la en vn mortier auec vn carteron d'amãde, & la paſſez par l'eſtamine auec boüillon de poiſſon au naturel, la faites cuire dans vn petit pot aſſaiſſonné de ſel, vn pacquet, auec cloux, vn champignon, & la mouuez auec vn roulleau, mettez vn morceau de citrõn vert, & faites mitonner

crou-

croustes auec boüillon de poisson, & mettez vostre coullis garny de laittances, champignons, grenade, ius de citron & ius de champignons.

8. Potages d'huistres.

Passez les huistres par la poësle auec beurre roux, gardez leur eau, passez auec vos huistres champignons par morceaux, vn peu de farine, mettez cuire dans vn pot auec purée claire assaissonnée de sel, vn morceau de citron vert, & faites mitonner vostre pain auec boüillon de poisson & dressez vos huistres & vos champignons garnis de capres, tranche de citron, & mettez l'eau de vos huistres dans vostre potage, ius de champignons & de citron.

9. Profiterolle de poisson.

Farcissez trois ou quatre petits pains à la mode apres les auoir fait seicher, ostez la mie, pour ce faire, faites farce auec chair de carpe ou anguille, auec lettances, petits champignons, fines herbes, assaissonnez de sel, muscade, capres, faites cuire le tout dans vn plat ou pot auec vn peu de beurre, demy verre de vin blanc, & farcissez vos pains, & les faites mitonner auec bouillon de poisson au naturelle

quand vous voudrez ſeruir mettez vn coully faites auec amandes pillées, iaunes d'œufs crus & vn peu de blanc de brochet, garniſſez de laittances & de champignons, ius de citrons & de champignons, & grains de grenade.

10. Potage de langouſtes.

Faut oſter vn petit filet qui eſt la queuë de la langouſte, caſſer les os auec vn roulleau, & la faire cuire dans vn pot auec de l'eau, vn verre de vin blanc, aſſaiſſonnez d'vn pacquet, cloux, ſel, beurre, quand elle ſera cuitte la faut tirer, oſter les os, faire mitonner croutes auec le meſme boüillon, & dreſſer la chair ſur le potage, & le brunir auec farine frite, & garnir de capres & tranches de citron.

11. Potage d'eſperlans au boüillon brun.

Faites cuire eſperlans dans vn baſſin ou terrine auec purée claire, aſſaiſſonnée de ſel, vn morceau de citron, paſſez par la poëſle des champignons par morceaux auec farine frite, & les faites mitonner ſur le feu, & faites mitonner crouſtes de pain

auec boüillon de poisson, dressez les esperlans sur le pain, & y mettez le boüillon où ils auront cuit, les garnissez de champignons & du ius, & ius de citron, & par tranches.

12. Potage aux choux de Milan.

Prenez les cœurs des choux, les faites blanchir auec eau, les hachez bien menus à la reserue de deux ou trois pour garnir le potage, les passez à la poësle auec beurre, les empottés auec eau boüillante, & vne cuillerée de purée, assaissonnez de sel, cloux, poivre, siboulles, & passez vn pain en morceaux par la poësle & mettez dans vos choux, & les dressez sur croustes mitonnées, garnissez de pain frit.

13. Potage d'escreuisses.

Lauez bien vos escreuisses, les faites cuire en eau auec vn pacquet, vn peu de sel, beurre, puis vous tirerez les queuës & les pattes, pillerez les coques que vous passerez auec le boüillon desdites escreuisses, que vous mettrez dans vn pot, apres vous passerés les queuës & les pattes par la poësle auec vn peu de beurre & de fines herbes bien menuës, & vous les mettrez apres dans vn pot ou plat auec le boüillon le plus rouge que vous aurés pas-

ſe, apres faites mitonner crouſtes de pain auec le meſme boüillon, trois ou quatre champignons hachez menus, dreſſez vos eſcreuiſſes, & garniſſez le potage de laittances, & champignons, ius de citron, & ius de champignons.

14. Potage ou Iacobine.

Hachez chair de carpe ou d'anguille, la faites cuire auec vn peu de beurre & de vin blanc, vn champignon, hachez la encore quand elle ſera cuite, faites mittonner crouſtes auec boüillon de poiſſon, mettez la chair par deſſus auec fromage de Milan rapé, chaplures, ius de champignons & de citron & par tranches.

15. Potage de tortuës.

Coupés la teſte & les pieds de la tortuë, la faites bien cuire en eau auec vn peu de ſel, oſtés l'eſcaille & l'amer, mettez le reſte par gros morceaux, & les paſſez à la poëſle auec beurre roux; fines herbes, aſſaiſſonnez de ſel, muſcade, vn peu de boüillon, & paſſez par la poëſle champignons par morceaux, farine, vn pacquet

faites mitonner croustes de pain auec boüillon de poisson, mettez vos tortuës sur vostre pain, & garnissez de champignons, capres, ius de citron & de champignons.

16. Potage de cardes d'artichaux.

Faites cuire cardes d'artichaux, auec eau, beurre, sel, vne crouste de pain, quand elles seront cuites mettez les proprement dans beurre fondu, coupez les fort courtes, & faites mitonner croustes de pain auec boüillon d'herbes, mettez la crouste d'vn petit pain entier au milieu du plat, dressez vos cardes sur le pain & mettez fromage de Milan rapé, capres & boüillon blanc, garnissez de tranches de citron.

Table du poiſſon qui ſe peut ſeruir és Entrées de la preſente ſaiſon, & de toute l'année.

Methode pour apprester le poisson, dont la Table est cy-deuant.

1. Ragoust de turbot.

Apres auoir bien nettoyé le turbot le faut mettre vn peu dans vn baſſin auec ſel, vinaigre & vn peu de poivre, le laiſſer tremper, puis le mettre dans vn autre baſſin auec beurre & vin blanc, aſſaiſſonné de cloux, vn pacquet, muſcade, deux feüilles de laurier, vn morceau de citron vert, ſiboulles, & paſſer champignons par la poëſle auec beurre & vn peu de farine, & le faites cuire à petit feu, quand il ſera cuit mettez y capres & ius de citron, garniſſez les bords de champignons farcis & tranches de citron.

2. Barbuë en ragouſt.

Faites cuire la barbuë de meſme que le turbot, mais ne la faites point tremper dans le vinaigre & la ſeruez de meſme ſi vous ne voulez changer la garniture.

3. Solles en ragouſt.

Paſſez les ſolles par la poëſle auec beurre affiné, puis oſtez l'areſte & les mettez dans vn baſſin auec vn peu de beurre roux,

farine, vn pacquet, ſel, muſcade, vn morceau d'eſcorce d'orange, verjus de grain, ou ius d'orange, garniſſez de perſil.

4. Barbottes en ragouſt.

Limonez les barbottes auec eau chaude, & les farinez, faites les frire en bonne friture, les mettez dans vn baſſin auec beurre roux, farine, anchois fondus, paſſez par l'eſtamine auec ledit beurre, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, vne ſiboulle, capres & ius d'orange, ou verjus de grain, garniſſez de perſil frit & citron par tranches.

5. Truites en ragouſt.

Eſcaillez les truites & les inciſez, puis mettez les dans vn baſſin auec beurre roux, farine frite, vn peu de vin blanc, aſſaiſſonnez d'vn pacquet, ſel, poivre, muſcade, vne feüille de laurier, vn morceau de citron vert, & quand vous voudrez ſeruir vn ragouſt de champignons par deſſus, garniſſez de citron & pain frit ou huiſtres frites.

6. Carpes lardées d'anguille en ragouſt.

Eſcaillez les carpes, les lardez de gros lard fait de chair d'anguille, les paſſez par la poëſle auec beurre roux, les mettez en vn baſſin auec le meſme beurre & vn

peu de farine frite, champignons assai-
sonnez de sel, poivre, muscade, cloux,
vne feüille de laurier, vn peu de citron
vert, vn verre de vin blanc, quand elles
seront cuites mettez huistres fraisches, &
capres, puis le laissez vn peu mitonner,
garnissez de tranches de citron.

7. Carpes farcies en ragoust.

Escaillez les carpes, ostez la peau, laissez
y la teste & la queuë, & faites farce auec
la mesme chair & chair d'anguille, assai-
sonnez de fines herbes, sel, poivre, mus-
cade, thin, cloux beurre, petits cham-
pignons entiers; farcissez les peaux, les
cousez, ou liez auec fisselles, les mettez
cuire dans vn bassin auec beurre roux, ma-
niez vn peu de beurre auec farine frite, &
persil bien menu, puis l'estendez par des-
sus vos carpes, mettez vin blanc, vn peu
de boüillon du pot, & faites cuire dans vn
four ou deuant le feu mettant vn bassin
derriere, garnissez de laittances, champi-
gnons, capres, & citron par tranches.

8. Carpe au demy court boüillon.

Laissez les escailles, mettez cuire les car-
pes en quatre, auec vin blanc ou vermeil,
vn peu de verjus & de vinaigre, sel, poi-

vre, muſcade, cloux, ſiboulles, laurier, vn peu de beurre roux, vne eſcorſe d'orange, faites conſommer le boüillon à la reſerue d'vn peu. & mettés capres en dreſſant, garniſſés de citron en tranches.

9. *Tanches farcie en ragouſt.*

Faut limoner les tanches & les farcir de meſme que les carpes, & les ſeruir de meſme.

10. *Tanches en ragouſt.*

Mettés les par morceaux, les faites frire en beurre affiné, faite fondre anchois auec beurre roux, ius d'orange, vn pacquet, ſel, poivre muſcade, capres, & les ſeruës auec perſil frit & tranches de citron.

11. *Tanches à la ſauce blanche.*

Apres les auoir limonées coupés les par morceaux, oſtés les areſtes & les faites blanchir dans eau boüillante, les paſſés à la poëſle auec beurre blanc, vn pacquet, aſſaiſſonnés de ſel, poivre muſcade, vne feüille de laurier, vn verre de vin blanc, les faites mitonner dans vn pot ou terrine, & quand vous voudrés ſeruir delayés iaunes d'œufs auec verjus ou ius de citron, & mettez dans vos tanches, vn ius de champignons y eſt fort bon.

12. *Tanches fricaßées à la sauce brune.*

Paſſez les tanches par morceaux à la poëſle auec beurre roux, fines herbes hachés menu, vn peu de farine, aſſaiſſonnez de ſel, poivre, muſcade, cloux, citron vert, champignons par morceaux, vn verre de vin blanc; puis mettez dans vne terrine mitonner, quand elles ſeront cuites mettez capres & ius de citron.

13. *Tanches en caſſerolle.*

Inciſez vos tanches, les paſſez à la poëſle auec beurre roux, pour leur donner vn peu de couleur, les mettez dans vn baſſin ou caſſerolle, paſſez vn peu de farine dans le meſme beurre, mettez vin blanc, verjus, vn pacquet, ſel, poivre, muſcade, laurier, & quand elles ſeront cuites mettez y huiſtres, capres, & ius de champignons, ius de citron & par tranches, garniſſez de pain frit.

14. *Brochets farcis.*

Eſcaillez les brochets, le deſoſſez par le dos, faites que la teſte & la queuë tiennent à la peau, faites farce auec la meſme chair, aſſaiſſonnez de ſel, poivre, muſcade, cloux, ſiboulles, beurre, & champignons, puis farciſſez vos peaux & les couſez, & les faites cuire dans vn baſſin

auec beurre roux, farine frite, vin blanc, verjus, vn peu de boüillon, vn morceau de citron vert, & quand ils ſeront cuits mettez en ragouſt d'huiſtres, champignons, garniſſez de pain frit, tranches de citron & capres.

15. Brochets en caſſerolle.

Eſcaillez les brochets, les lardez de lard d'anguille comme les carpes, les faites cuire auec beurre roux, vin blanc, verjus, ſel, poivre, muſcade, cloux, vn pacquet, citron vert, laurier, & quand ils ſeront cuits faites ragouſts de champignons, huiſtres, capres, farine frite auec la ſauce où auront cuits les brochets, garniſſez de tranches de citron, laittances de carpes frites, & champignons frits.

16. Brochets frits à la ſauce d'anchois.

Inciſez les brochets apres les auoir ouuerts par le ventre, les faites mariner auec vinaigre, ſel, poivre, ſiboulles, laurier, les farinez quand vous les voudrez frire, quand ils ſeront frits, faites fondre anchois auec beurre roux, paſſez par l'eſtamine, puis mettez ius d'orange, capres, poivre blanc, garniſſez de perſil frit & tranches de citron en ſeruant.

17. Brochet en paste & frit.

Faites ce brochet comme l'autre, puis faites paste auec farine, œufs, sel, poivre, faites que la paste soit claire, trampez vos brochets dans ladite paste, & les faites frire en grande friture seruez auec persil frit & oranges.

18. Brochet par tronçons.

Coupez vostre brochet par tronçons & le lardez de gros lardons d'anguille, le passez à la poësle auec beurre roux & vn peu de farine frite dans le mesme beurre puis le mettez cuire dans vn bassin ou terrine auec vin blanc, verjus, vn peu d'eau sel, poivre, cloux, muscade, laurier, & quand il sera cuit faites ragoust de champignons & capres, huistres, auec la mesme sauce, & mettez par dessus en seruant tranches de pain frit & citron par tranches.

19 Tranches de saumon à la sauce douce.

Coupez vn saumon ou ce que vous voudrez par tranches & le farinez, & le faites frire en beurre affiné, faites sauce douce auec vin vermeil, sucre, canelle, vn peu de sel, poivre, cloux, citron vert, & mettez auec vostre saumon, le faites

tes mitonner ſur le feu : mettez en ſeruant tranches de citron.

20. *Saumon en ragouſt.*

Mettez vne hure ou ce que vous voudrez de ſaumon, inciſée ou par tranches, la mettez dans vn baſſin auec vn peu de vin, verius ſel vn pacquet poiure cloux, muſcade laurier citron vert, vn peu de bouillon de poiſſon, & la faite cuire dans vn four couuert d'vn autre baſſin, faites ragouſt d'huiſtres , capres farine frite, champignons & le foyes du ſaumon, & mettez par deſſus en ſeruant, & citron par tranches.

21. *Anguilles ſur le gril*

Eſcorcher l'anguille & l'inciſez, eſtant par trançons, la faites tremper auec vinaigre ſel poiure ſiboulles laurier & apres les faire roſtir ſur le gril faites ſauces auec beurre roux farines, câpres ſel poiure muſcade , cloux vinaigre , vn peu de bouillon & faites bouillir vn peu vos anguilles dedans quand elles ſeront cuites.

22. *Anguilles à la ſauce blanche.*

Quand l'anguille ſera eſcorchée mettez la par tranches, la paſſez à la poeſle auec beurre blanc, vn pacquet aſſaiſonné de

ſel, poiure, cloux, vne fueille de laurier, vn verre de vin blanc, muſcade, quand elle ſera cuite faite ſauce blanche auec iaune d'œufs, & verius, garniſſez de citron par tranches & pain frit.

23. *Anguille frite.*

L'anguille frite ne ſe doit point eſcorcher, oſter l'arreſte, la coupez par tranches, la marinez en vinaigre, ſel, poivre, laurier, ſiboulles, puis la farinez & la faites frire en beurre affiné, puis la ſeruez de perſillade auec vinaigre roſat, poiure blanc.

24 *Anguilles à la ſauce brune.*

Coupez anguille par tranches & la paſſez à la poeſle auec beurre roux, fines herbes bien menues, ſiboulles, vn verre de vin blanc, vn peu de verius, & farine frite, & poiure, muſcade, cloux ſel, & capres faites cuire le tout enſemble dans vne terrine ou plat, garniſſez de citron en ſeruant.

25. *Tortues en ragouſt.*

Coupez la teſte & les pieds de la tortue, la mettez cuire dans eau & vin, ſel laurier, quand elle ſera cuite oſtez l'eſcaille & l'amer, la coupez par morceaux, apres paſſez la à la poeſle auec beurre roux, fi-

nes herbes bien menuës, siboulle, sel, poivre, vn peu de farine fritte, muscade, capres, vn peu de bouillon de poisson, & ius de champignons & de citron garnissez d'huistres frites, laittances de carpes & tranches de citron.

26. *Tortuës à la sauce blanche.*

Apprestez tortuës comme cy-dessus, faites vne sauce blanche auec iaunes d'œufs, garnissez de lettances en casseroille, & tranches de citron.

27. *Tortues à la marinade.*

Quand vos tortues seront cuites, faites les tremper vn peu dans du vinaigre, sel, poivre, siboulles puis les farinez & les faites frire en beurre affiné, & les seruez à la persillade frite, auec oranges & poivre blanc.

28. *Escreuisses en ragoust.*

Faite cuire escreuisses dans du vin, vinaigre, sel, prenez les queuës & les pattes, & le dedans des corps d'escreuisses, les passez à la poësle auec beurre roux, fines herbes menuës, vn morceau de citron vert, sel, poiure, muscade, vn peu de farine frite, ius de champignons & de citron en seruant.

29. *Escreuisses au vinaigre.*

Il faut faire cuire les escreuisses auec vin, vinaigre, sel, poiure, cloux, laurier, siboulles, & les seruez entieres auec persil vert.

30. *Escreuisses à la sauce blanche.*

Il les faut passer par la poële apres les auoir espluchées, auec vn pacquet, beurre blanc, assaisonnez de sel, muscade, poivre, siboulles, fines herbes bien menues, & faire sauce auec iaunes d'œufs, ius de citron & de champignons.

31. *Ragoust de rouges barbes.*

Escaillez les rouges barbes & ostez le dedans, & gardez les foyes, trempez les dans du beurre, les faites cuire sur le gril, passez les foyes par la poële auec vn peu de beurre, les pillez & les passez par l'estamine auec vn peu du mesme beurre où ils auront cuit, mettez poiure blanc, sel, ius d'orange, ou de citron, frottez l'assiette ou le plat d'vne eschalotte.

32. R*agoust de moules à la sauce blanche.*

Tirez les moules de leurs coquilles les passez à la poesle auec beurre blanc, thin, fines herhes hachées bien menues, assaisõnez de sel, poiure, muscade, siboulles, & faites consommer l'eau desdites moules,

mettez iaunes d'œufs auec verius, ou ius de citron, garniſſez de coquilles, & pain frit.

33. R*agouſt de moulles à la ſauce brune.*

Faites comme deſſus hors que vous ne mettrez point d'œufs, mais vous y mettrez vn peu de farine frite, & garnirez de meſme, ou auec tranches de citrons.

34. R*agouſt de Limandes.*

Coupez les teſtes des limandes, les paſſez par la poele auec beurre roux, les mettez dans vne terrine auec vin blanc, verius, vn pacquet, ſel, poiure muſcade, laurier, farine frite, capres, vn peu d'eſcorſe d'orange, garniſſez de tranches de citron.

35 R*agouſt de plies de Loire.*

Mettez plies de Loire cuire auec vin blanc, verius, ſel, poiure, laurier, faites ſauce blanche auec beurre, vinaigre, muſcade, tranche de citron, & capres.

36. R*agouſt d'aumar.*

Bouchez l'aumar auec vn petit linge, & le mettez dans vne terrine, le faites cuire au four, eſtant cuit vous tirerez la chair & la mettrez par morceaux, la paſſerez à la poele auec beurre fines herbes bien menues, vne ſiboulle entiere, aſſaiſonnez de ſel, poiure, muſcade, faites ſauces auec

le dedans de l'aumar, vn filet de vinaigre rosat ou ius d'orange.

37. *Ragoust de langoustes.*

Ce ragoust se fait de mesme que celuy d'aumar, car c'est la mesme espece, & n'ont rien de dissemblable que les pattes, c'est pourquoy vous les pouuez manger de mesme, elles sont bõnes en salade auec huyle, vinaigre, poiure blanc, & sel, faisant sauce du dedans du corps.

38. *Huistres sur le gril,*

Mettez huistres sur le gril auec beurre, mie de pain & muscade, & les seruez auec ius d'orange toutes chaudes.

39. *Huistres en ragoust.*

Mettez huistres entre deux plats auec beurre, vn pacquet, muscade, vn peu de farine frite au bleu, & vn peu d'orange, mettez ius d'orãge & poiure blanc en seruant; garnissez de citron.

40. *Huistres frites.*

Faites pastes auec eau & farine, sel poivre blanc, passez les huistres dedans les faites frires en beurre affiné, & seruez auec persil & oranges.

41. *Chavrettes frites,*

Il faut leuer les chavrettes, les poudrer de sel, de farine, & poiure, & les frire en

beurre affiné, les ſeruir auec perſil frit & oranges.

42. *Chaurette au court bouillon.*

Faites les cuire dans du vin blanc, ſel, poiure, laurier, & les mangez au vinaigre & poiure blanc.

43. *Eſperlans aux anchois.*

Il faut frire les eſperlans & les ſeruir à la ſauce d'anchois fondus auec beurre roux, ius d'orange & poiure blanc.

44. *Eſperlans en caſſerolle.*

Mettez eſperlans dans vn baſſin auec beurre, & vn peu de vin blanc, muſcade, vn peu de citron vert, vn peu de farine frite, mettez capres, ius de citron en ſeruant & ſel.

45 *Eſperlans au court bouillon.*

Faites cuire les eſperlans auec vin blanc, citron vert, poiure, ſel, laurier, & les ſeruez ſur vne ſeruiette auec perſil & tranches de citron, & les mangés au vinaigre & poiure blanc.

46. *Palourdes en ragouſt.*

Les palourdes ſont vne eſpece de coquillage qui ſe mange en la Baſſe Bretagne, il ne faut que les bien lauer, les paſſer par la poeſle comme les moulles, auec fines herbes, beurre roux, vne ſiboulet.

te, & les ſeruir auec les coquilles, & les manger auec l'orange & le poiure blanc.

47. *Palourdes au vinaigre.*

Il les faut faire cuire auec vn peu d'eau, poiure, à petit feu, vne fueille de laurier, quand elles seront bien cuittes mangez les au vinaigre roſat, & poiure blanc.

48. *Pouſſepieds au vinaigre.*

Le pouſſe pieds eſt vn demy coquillage, en tant qu'il tient contre le rocher d'où il prend vie, le faut cuire auec eau & ſel, cloux, laurier, poiure & le manger au vinaigre & poiure blanc.

49. *Pouſſepieds en ragouſt.*

Il faut oſter la coquille & vne peau que le pouſſe pieds a qui eſt fort rude, le paſſer à la poeſle auec beurre roux, fines herbes bien menuës, vn morceau d'orange, vn peu de farine, poiure ſel, muſcade, & vn filet de vinaigre en ſeruant.

50. *Horſins à la poivrade.*

Les horſins ſe mangent crus auec poivre blanc, & oranges.

51. *Solles marinées.*

Faites frires ſolles & les mettez dans vn baſſin ou terrine, paſſez à la poeſle citron par tranches ou oranges, laurier, auec beurre affiné, ſiboulles, ſel menu, poivre,

muſcade, & le mettez auec vos ſolles & les ſeruez ainſi.

52. *Solles au court bouillon.*

Faites cuire vos ſolles dans vin blanc, verius, ſel, citron vert, poiure, & les ſeruez à la ſauce blanche que vous ferez auec beurre.

53. *Ton mariné*

Faites frire le ton par rouelles, faites marinades comme aux ſolles & les ſeruez de meſme.

54. *Ton ſur le gril.*

Poudrez le ton de ſel poiure, le beurre & le faites cuire par tranches, le mangez à l'orange & au beurre roux.

55. *Paſtè en pot de ton.*

Hachez du ton apres auoir oſté la peau & les arreſtes, & le mettez cuire dans vn pot ou terrine auec beurre roux & vin blanc, vn morceau de citron vert, vn pacquet, ſel, poiure, champignons, ou marons & capres, le garniſſez de pain frit, & huiſtres frites, & tranches de citron.

56 *Gernaux en Caſſerolle.*

Oſtez les ouyes & le dedans, & les mettez dans vne terrine auec vn peu de vin blanc, beurre roux, vn peu de farine, deux ou trois champignons par mor-

ceaux, assaisonnez de sel, poivre, mus-cade, vn pacquet, vn morceau de citron vert, & les garnissez de pain frit & tranches de citron.

57. *Queuë de moulue frite.*

Escaillez vne belle queuë de mouluë, la mettez cuire dans l'eau chaude sans la faire bouillir, la tirez bien entiere, & quand elle sera bien esgouttée, farinez la, & la faites frire en beurre affiné, & la seruez auec ius d'orange & poivre blanc.

58. M*oulue emplastrée & frite,*

Prenez les crestes de molue, cuites comme dessus, les passez par petits morceaux dans de la paste, que vous ferez auec farine, poiure & eau, vn peu de sel, la faites frire comme cy-dessus, & la seruez auec ius d'orange, poivre blanc, & persil frit.

59. M*erlans frits.*

Fendez les merlans par le dos, les poudrez de sel, poiure & les laissez tremper dans du vinaigre, les passez en paste faite auec farine, eau, sel, poivre, & les faites frire, les seruez auec oranges & poivre blanc.

60. *Salerins sur le gril.*

Escaillez les, les poudrez de gros sel, les faites cuire sur le gril, & les seruez auec verius de grain, ou orange, & poivre blanc,

61. *Salerins frits.*

Apres les auoir escaillez passez les dans vne paste claire & les faites frire auec beurre affiné, & les mangez auec orange & poiure blanc.

62. *Flets frits en ragoust.*

Incisez les flets, les faites frire auec beurre affiné, puis les mettrez dans vn bassin ou plat auec vn peu du mesme beurre, farine, citron par tranches, huistres, capres, siboullettes, laurier, & vn peu de verius, d'orange, sel & poivre.

63. *Sardines de Royen sur le gril.*

Escaillez les & les poudrez de sel, vuidez les & le mettez sur le gril, & les seruez auec orange, poivre & sel.

64. *Sardines frites.*

Faites de mesme que cy-dessus, les farinez & faites frire en beurre affiné, & seruez de mesme.

65. *Muges ou mullets sur le gril.*

Escaillez les, les incisez, & trempez dans beurre fondu, les faites griller, &

faites ſauce auec beurre roux, farine frite, capres, tranches de citron, vn pacquet, poiure, ſel, muſcade, verius ou oranges.

66. *Sardines marinées.*

Faites frire vos ſardines, & faire marinade auec beurre roux, citron ou oranges par tranches, laurier, ſiboulles, poivre, ſel, muſcade, & vinaigre, mettez par deſſus vos ſardines, & les ſeruez froides.

67. *Lamproyes.*

Il les faut ſaigner & les limoner dans l'eau chaude, en faire tronçons, & les faire cuire dans vne terrine auec beurre roux, vin blanc aſſaiſonné de ſel, poiure, muſcade, vn pacquet, vne fueille de laurier & mettre le ſang auec vn peu de farine frite & capres, garniſſez de citron par tranches.

68. *Lamproyes à la ſauce douce.*

Gardez le ſang, & apres les auoir limonées, mettez les cuire auec vin vermeil, beurre roux, canelle poiure ſel & ſucre, vn morceau de citron vert, & ius de citron en ſeruant.

69. *Solles farcies en ragouſt.*

Faites farces auec blanc de brochet ou d'anguille, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, ouurez vos ſolles par le dos,

oſtez l'areſte & les farciſſez, faites cuire dans vn baſſin auec beurre roux, vn peu de vin blanc, champignons par morceaux, citron vert, vn peu de farine frite, huiſtres creuës, eſcreuiſſes & capres, ius de citron en ſeruant & par tranches.

70. *Bremmes en ragouſt.*

Eſcailles les Bremmes, les inciſez, & les faites frire en beurre affiné, les mettez dans vn baſſin ou terrine auec verius, vn pacquet, poivre muſcade, capres, vn peu de farine frite, & beurre roux, ſel, vn peu de citron vert.

71. *Bremmes roſties.*

Faites les roſtir auec leurs eſcailles ſur le gril, eſtant cuites oſtez les & faites ſauce auec beurre, ſel muſcade, & perſil haché bien menu, ius d'orange ou vinaigre.

72. *Flets ou caſſerolle.*

Apres les auoir bien nettoyez mettez les dans vn baſſin auec beurre, farine frite, verius, vin blanc, vn pacquet, ſel, poiure, muſcade, citron vert par tranches, vne feuille de laurier, & les faites cuire deuant le feu, vn baſſin derriere, mettez capres en ſeruant.

73. *Mullettes ſur le gril.*

Les Mullettes ſont vn poiſſon de mer Mediteranée, qui eſt fort delicat, pour le manger bon ne faut que l'eſſuyer auec vn linge & le mettre ſur le gril, eſtant cuit le manger tout chaud auec orange, ſel, & poivre blanc.

74. *Mullets frits à l'anchois.*

Eſcailiez les mullets, les faites frires en beurre affiné, puis les mettez dans vn plat auec anchoix, capres, ius d'orange, muſcade, & vn peu du meſme beurre où ils auront cuit, & frottez le plat d'vne eſchalotte.

75. *Raye douce frite.*

Paſſez la raye douce ſur le gril pour oſter la peau la farinez, & les faites frires en bõne friture, faites ſauces auec beurre roux, anchoix, ius d'orange ou vinaigre, muſcade, & capres.

76. *Raye aigre ou raye cloüée.*

Faites la bouillir auec eau, verius, ſel, laurier, & vn oignon, apres auoir oſté la peau vous pouuez faire ſauce auec beurre blanc, ou beurre roux, aſſaiſonner de ſel, muſcade, ius de citron, ou de vinaigre, & capres.

77. *Congres cuits par tronçons.*

Coupez vn congre par tronçons, le marinez en vinaigre, ſel, ſiboulles & poiure, puis le farinez & faites frires en beurre affiné, faites ſauces auec beurre roux, vn pacquet, poiure ſel capres muſcade, vinaigre, vn peu de mouſtarde.

78. *Congres marinez.*

Il les faut mettre par tronçons, les frire en beurre affiné,& faire marinade auec le meſme beurre, tranches de citron vert, laurier, capres, ſel, poiure, muſcade, cloux entiers, vinaigre à l'ail & mettre tout enſemble & le ſeruit de meſme.

79. *Macreuſes à la broche.*

Apres les auoir plumées & vuidées mettés les à la broche, arroſés de beurre & ſel faites ſauce auec le foye, le hachant bien menu,& le mettez auec le degouſt des macreuſes, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, vn pacquet, demy douzaine de champignons par morceaux, & ius d'oranges.

80. *Macreuſes au pot pourry.*

Lardez les macreuſes de gros lard d'anguille, les paſſés par la poeſle auec beurre roux, & les mettez dans vne terrine ou pot auec vn peu du meſme beurte & vn

peu de farine, assaisonnez de sel cloux, poiure muscade champignons, vn pacquet, vn peu de citron verr, de l'eau, les bouchez bien, & les faites cuire à petit feu quatre ou cinq heures, seruez les à courte sauce, mettez huistres, capres & ius de citron.

81. *Macreuses au court bouillon, à la poivrade royalle.*

Lardez les de mesme que cy-dessus, les faites cuire autant de temps que les autres, auec eau, sel, vn pacquet, laurier, cloux, poivre, & vn peu de vin blanc, vn morceau de beurre, & les couurez bien, faites sauces auec beurre blanc, farine, sel, poivre blanc, vn peu de citron vert, vinaigre, & frottez d'vne eschalotte le fons du plat.

82. *Gouions frits en pastez.*

Faites paste auec farine, eau sel, poivre blanc, & demy douzaine d'anchois fondues, nettoyez bien vostre gouion & le trempez dã cette paste, & le faites frire en beurre affiné, seruez auec oranges.

83. *Gouions à l'estuuee.*

Nettoyez les bien, les mettez dans vne terrine auec beurre roux, capres, vn pacquet, sel, poiure muscade, citron vert, vn

vn peu de farine cuite, ſeruez à courte ſauce auec ius de citron ou d'orange, ou vinaigre.

84. Barbottes en caſſerolle.

Limonez les barbottes, gardez le foye, paſſez les à la poëſle auec beurre roux, puis les mettez dans vne terrine auec le meſme beurre, vn peu de farine frite, vin blanc aſſaiſſonnez de ſel, poivre, muſcade, vn pacquet, vn peu de citron vert, faites ragouſt à part auec les foyes & champignons auec la meſme ſauce des barbottes, & en garniſſez voſtre plat, mettez ius de citron en ſeruant.

85. Hachis de carpes.

Faites blanchir la chair de carpe, la hachez bien menuë auec trois ou quatre champignons, & la mettez dans vn pot ou terrine auec boüillon de poiſſon, vn pacquet, aſſaiſſonnez de ſel, poivre, muſcade, citron vert, ius de citron & de champignons, en ſeruant garniſſez de laittances, champignons farcis, & tranches de citron.

86. Hachis d'eſcreuiſſes.

Quand les eſcreuiſſes ſeront cuites tirez les queuës & les pieds, faites hachis, pillés le dedans des eſcreuiſſes, & paſſez par

l'eſtamine auec vn peu de boüillon de poiſſon, ou d'autre, mettez dans voſtre hachis auec vn pacquet, citron vert, poivre blanc, ſel, muſcade, & faites boüillir vn boüillon, mettez ius de citron & de champignons en ſeruant, laittances de carpes, champignons & corps des eſcreuiſſes farcies.

87. Pigeonnaux de poiſſon en ragouſt.

Vous pouuez voir dans le traitté de ma patiſſerie de cuiſine la methode pour faire les pigeonneaux, mettez le dans vn baſſin ou terrine auec beurre blanc, vn verre de vin blanc, vn pacquet, ſel, poivre, muſcade, champignons par morceaux, vn peu de citron vert, & de farine frite, en ſeruant ius de citron & de champignons, & les ſeruez tous nus.

88. Ragouſt de riz de veau falcifiez.

Vous trouuerez dans la paſtiſſerie de cuiſine les riz de veau falcifiez, mettez les en ragouſt comme les pigeonneaux, les ſeruez de meſme, & garniſſez d'huiſtres frites, & tranches de citron.

89. Iambon de poiſſon.

Prenez chair de tanches & d'anguille, tant de l'vn que de l'autre, hachez le tout enſemble, le pillez dans vn mortier de

marbre, & pillez vne darne de saumon fraiz assaissonnez de sel, poivre, muscade, beurre, & faites vne forme de jambon sur des peaux de carpes, meslez bien les chairs, c'est à dire les chairs de tanches & d'anguille, auec la chairs de saumon & laittances de carpes, pillée aussi, faites que le tout soit bien meslé, puis enueloppez dans vn linge neuf, le cousez bien serré, & le faites cuire moitié eau, moitié vin vermeil, assaissonné de cloux, laurier, & poivre, & le laissez froidir dans son boüillon, seruez auec laurier, fines herbes coupées menuës, tranches de citron.

90. Tranches dudit jambon.

Vous le pouuez couper par tranches & le seruir froid.

91. Ceruelats de poisson.

N'escorchez point les anguilles, ostez les testes, les fendez & ostez l'areste & assaissonez de sel, poivre concassé, petits morceaux de laittances de carpe, cloux battus, & les roullez enueloppées dans du linge neuf, & les mettez entre deux assiettes, & les serrez bien auec fisselle, & faites cuire comme le jambon, puis estant froid coupez par tranches.

92. Daube de chair d'anguille.

Hachez chair d'anguille & tanches assaisonnée de sel, poivre, cloux, muscade, faites lardons d'anguille, & mettez sur les peaux des anguilles vn lit de chair & vn lit de lardons, en continuant, faites vn forme qui soit longue comme vn pain de quatre sols à la mode, & mettez dans vn linge & faites cuire de mesme que le iambon, & seruez par tranches.

93. Popeton de poisson.

Hachez la chair de carpes & d'anguilles, assaissonnées de sel, poivre, cloux battus, muscade, prenez vne huguenote de terre frottez de beurre, & mettez les peaux des carpes tout au tour par le dedans, & mettez de la chair hachée de l'espaisseur d'vn demi pousse depuis le bas iusques au haut, & le remplissez de champignons, laittances, pigeons de poissons, crestes & riz de veau, troufles, morilles, foyes de brochet, langues de carpes, bien assaissonné de beurre, le couurez de la mesme chair hachée comme vn pasté, metez vne assiette d'argent & le faites cuire deuant le feu en le tournant, quand il sera cuit renuersez le sur vne assiette creuse & couurez par dessus, mettez ius de citron & par tran-

ches en seruant, & pistaches mondée.

94. Popeton à l'Angloisse.

Le popeton à l'Angloisse se fait de mesme l'autre, hors qu'il le faut remplir de petits pigeonneaux de poisson, foyes de brochet, andoüillettes de poisson, langues de carpes, dattes de Leuant, prunes de brugnolles, raisins de Corinthe, escorse de citron confite, deux macarons pillés, beurre, sucre, sel, canelle, poivre, & le faites cuire de mesme que l'autre, & le dressez de mesme, mettés ius de citron, & grains de grenade en seruant.

95. Perches en ragoust.

Faites cuire les perches en vin blanc, sel, eau, laurier, & les escaillés à demy cuites, puis les mettés dans vn bassin, passez champignons par la poësle auec beurre roux, vn peu de farine frite, huistres, vn pacquet, citron vert, sel, poivre, muscade, capres, & ius de citron.

96. Viues en ragoust.

Passés les viues à la poësle, les incisez & les farinés, faites sauce auec beurre roux, anchois, capres, huistres, vn pacquet, muscade, & ius d'orange en seruant.

97. *Moluë fraische en ragoust.*

Escaillés la moluë fraische, & la faires cuire dans l'eau & vinaigre auec vn pacquet, citron vert, laurier, sel, poivre, & faites sauce auec beurre-roux, farine frite, capres, anchois, huistres, tranches de citron vert, & ius de citron, poivre blanc, en seruant.

Table des poissons qui se peuuent seruir au second seruice, tant au court-boüillon que frits, sur le gril & à la broche, tant en Caresme qu'au iours gras.

Maniere pour appreſter le poiſſon du ſecond ſeruice, tant en Careſme qu'aux iours gras, contenus cy-deſſus.

1. Eſturgeon au court-boüillon.

Apres l'auoir bien nettoyé incisés le ſur le dos, le mettez tremper dans le court-boüillon dont il doit cuire, qui ſera composé de vin blanc, verjus, vinaigre, vn peu d'eau, ſel, poivre cloux, poivre long, laurier, oygnons, vn morceau de beurre,

muſcade & citron vert, & le dreſſez ſur vn linge plié.

2. Saumon au court boüillon.

Aſſaiſſonnez le ſaumon de meſme que l'eturgeon, mais n'y mettés point de beurre, & le ſeruez de meſme auec perſil coupé menu, tranches de citron, & grains de grenade.

3. Truite au court-boüillon.

Faites cuire voſtre truite auec eau, vinaigre, vn pacquet, perſil, ſel, laurier, poivre, citron vert, & ſeruez de meſme.

4. Brochet au court boüillon ou au bleu.

Coupez le brochet en quatre, le mettéz dans vn baſſin, iettez vinaigre, ſel, tout boüillonnant deſſus, puis mettez vin blanc, verjus, ſel, poivre, cloux, muſcade, laurier, oygnons, & le faites boüillir à grand feu, mettez voſtre brochet dedans, citron vert, ou orange, ſeruez à ſec.

5. Brochet à la ſauce d'Alemagne.

Donnez le bleu au brochet comme deſſus, mettez dans vne poiſſonniere vin blanc, muſcade, vn peu de poivre, vn morceau de citron vert, vn peu de ſel, puis mettez voſtre brochet cuire à grand feu, couurés le, quand le boüillon ſera preſque tout conſommé, à la reſerue d'vne chopi-

ne, tirés le brochet, mettés vne liure de bon beurre frais, bien manié, auec muſcade, capres, citron, par tranches, & mouuez bien & vous verrez que la ſauce ſe liera, ſeruez auec pain frit & citron par tranches.

6. Carpes au court-boüillon.

Oſtez les ouyes & le dedans des carpes, & les mettés au bleu auec vinaigre, & ſel, les faites cuire en vin blanc, verjus, vinaigre, ovgnons, laurier, cloux, poivre, & ſerués ſur vne ſeruiette auec perſil vert, & tranches de citron.

7. Carpes ſur le gril.

Eſcaillés vos carpes, les faites cuire ſur le gril auec ſel, beurre, faites ſauce auec beurre roux, capres, citron vert, anchois, vinaigre, ou oranges, aſſaiſſonnez de ſel, poivre, muſcade.

8. Perches au beurre blanc.

Faites les cuire auec vin, verjus, eau, ſel, cloux, laurier, oſtez les eſcailles & les ſeruez auec vne ſauce liée que vous ferez auec beurre, vinaigre, muſcade, tranches de citron, qu'elle ſoit bien liée.

9. Aloſe roſtie.

Eſcaillés la, & l'inciſez, frottés la de beurre, & de ſel, & la mettés ſur le gril,

faites sauce auec oiseille, persil, serfeuil, siboulles, beurre, sel, poivre, muscade, vinaigre, ou la serués auez vn ragoust de champignons, ou vne sauce brune auec capres.

10. Alose au court boüillon.

Escaillés là & l'incisez, la faites cuire auec vin blanc, vinaigre, sel, poivre, cloux, laurier, oygnons, & citron vert, serués sur vne seruiette.

11. Turbot au court boüillon.

Escaillez le turbot, le mettez dans le court-boüillon dont il doit cuire, qui sera composé de vin blanc, verjus, vinaigre, assaissonné de sel, cloux, poivre, muscade, laurier, citron, oygnons, & le faites cuire à petit feu dans vn linge, afin qu'il se conserue blanc, & le seruez sur vne seruiette ou au beurre lié.

12. Tanches frites.

Fendez les tanches par le dos, poudrez de sel, & farine, puis les faites frire en beurre affiné, seruez auec oranges.

13. Barbuës au court boüillon.

Mettez dans vn linge, assaissonnez de sel, poivre, muscade & laurier, vn pacquet, cloux, faites cuire auec vin blanc, verjus, vn morceau de citron vert, &

ſerués ſur vne ſeruiette ou à la ſauce blanche.

14. Solles frites.

Faites frire les ſolles en beurre affiné, & les mangez auec ſel, & oranges.

15. Viues ſur le gril.

Eſcaillés les viues, les inciſez, trempez les en beurre fondu, puis mettez ſur le gril, faites ſauce auec beurre blanc, ſerfeüil, perſil bien menu, ſel, poivre, verjus, muſcade, ſiboulles, capres, vn peu de farine frite, & tranches de citron.

16. Plies de Loire frites.

Vuidés les plies, les poudrés de ſel, farine, & les faites frire en beurre affiné, ſeruez auec ſel & orange.

17. Beccar au court boüillon.

Le beccar eſt vne eſpece de ſaumon, on le peut apreſter comme le ſaumon, & le ſeruir de meſme.

18. Eſperlans frits.

Il ne faut que les eſſuyer & les poudrer de ſel, & farine, les frire en grande friture, & ſeruir auec oranges, poivre blanc, & perſil frit.

19. Carpes frites.

Eſcaillés les carpes & les ouurés par le dos, poudrés de ſel, & de poivre, les fa-

rinés, puis les faites frire en grande friture, serués auec oranges & persil frit.

20. Brochet lardé d'anguille, cuit à la broche.

Escaillez le brochet, l'incisez legerement, & le lardez de moyen lard d'anguille, assaissonné de sel, poivre, muscade, siboulles, fines herbes, le mettez à la broche tout de son long, arosez le en cuisant de beurre, vin blanc, vinaigre, citron vert, laurier, quand il sera cuit mettés anchois dans la sauce, quand les anchois seront fonduës passez les par l'estamine áuec vn peu de farine cuite, & mettés huistres amortie dans la sauce, capres, & poivre blanc, vous le pouuez garnir de champignons frits; laittances de carpes, citron par tranches.

21. *Brochet piqué de menu lard.*

Escaillez le brochet, le vuidez par le haut du ventre, le faites blanchir dans de l'eau tiede, le piqués de menu lard, puis mettez le à la broche, & le faites cüire comme l'autre cy dessus, & l'arossez tout de mesme, faites sauce auec le degoust, capres, anchois, oliues desossées, vn peu de farine frite, & le garnissez de ris, de veau piqué, champignons farcis, tranches de citron.

22. *Truites au lard.*

Il faut escailler les truites, les inciser, & les passer à la poësle auec lard fondu, les mettre mitonner dans vn bassin, passer champignons par morceaux dans le mesme lard, vn peu de farine frite, auec vin blanc, assaissonné de sel, poivre muscade, vn pacquet, vne tranche de citron vert, faites que la sauce ne soit pas trop liée, garnissez des foyes de truites, foyes de poullet ou de chapon, mettez ius de citron en seruant.

23. *Saumon au lard.*

Escaillez le saumon, l'incisez legerement, le lardez de moyen lard, assaissonné de poivre, muscade, cloux battus, sel, fines herbes, & le mettez à la broche, l'arrossez de vin blanc, verjus, vn pacquet dans la sauce, vn morceau de citron vert, faites le cuire à petit feu, & faites sauce auec le mesme degoust du saumon, en y mettant huistres, champignons cuits, capres, farine frite, & le foye du saumon, poivre blanc, ius de citron, en seruant & par tranches.

24. *Turbot au lard.*

Escaillez le turbot, le lauez bien, mettez bardes de lard au fond d'vn bassin, puis

le turbot, assaissonnez de lard fondu, vin blanc, verjus, vn pacquet, sel, poivre, cloux entiers, deux feuilles de laurier, citron vert, muscade, & le couurez encore de bardes de lard, & le couurez d'vn autre bassin, le faites cuire dans vn four ou sur le feu, quand vous le voudrez manger ostez les bardes & faites vn ragoust de champignons, auec la sauce du turbot, vn peu de farine frite, & mettez sur vostre turbot, garnissez de tranches de citron.

25. Maquereaux sur le gril.

Vuidez les maquereaux, les fendez sur le dos, frottez les de beurre, & les faites rostir, enueloppez de fenoüil vert, faites sauce auec beurre roux, fines herbes hachées menuës, muscade, vinaigre, sel, vne siboulle, & groseilles vertes, garnissez de citron par tranches.

Fin de la premiere saison.

Table des Potages gras en la seconde saison, à sçauoir Auril, May, & Iuin.

Methode pour apprester les potages gras en la seconde saison, sçauoir Auril, May, & Iuin.

1. Potage de poullets aux pois verts.

Mettez les poullets dans vn pot de terre auec boüillon passé, vn pacquet d'assaisonnement, c'est à dire vne siboulle, vn peu de thin, deux ou trois cloux, & les roullez dãs vne barde de lard & la sisellez, ie vous prie de vous souuenir bien de cecy, & par tout où vous verrez vn pacquet escrit pour assaissonner vn porage, faites le de mesme, tant pour sauuer la peine de l'Imprimeur que de l'Autheur, pour reuenir à nostre potage faites blanchir les

pois

pois tant ſoit peu, ou les lauez ſeulement, les paſſez dans vn plat auec lart fondu & quelques cœurs de lettuës, les mettés auec vos poullets, aſſaiſſonnez de ſel, vous pouuez paſſer vn peu des pois par l'eſtamine pour abonnir le bouillon, dreſſez auec pain ou crouſtes, & garniſſez de lettuës, riz de veau, ou creſtes.

2. *Potage de petits oyſons aux pois paſſez.*

Empottés vos oyſons de meſme que les poullets, aſſaiſonnés de meſme, & faites cuire vos pois à part, les paſſez par l'eſtamine auec leur bouillon, mettés y ſerfeüil aché bien menu, dreſſés vos oyſons ſur la crouſte mitonnée auec le meſme bouillon des oyſons, & mettez les pois paſſez, & garniſſés de bouts d'aſperges, creſtes, citron par tranches.

3. *Poitrine de veau farcie.*

Faites farce auec chair de veau, moëlle de bœuf, lart, fines herbes, ſiboulettes, champignons par morceaux, ſel, poivre, muſcade, iaunes d'œufs crus, & farciſſés, puis la faites cuire dans vn pot, paſſez par l'eſtamine vn peu d'amendes pillés & iaunes d'œufs cuits pour blanchir voſtre potage, les ayant fait bouillir, garniſſés de cus d'artichaux.

4. *Potage de chapons desossés auec champignons.*

Desossés vos chapons, faites farce de la chair auec moësle, & vn peu de lart, assaisonnés de sel, poivre, muscade, iaunes d'œufs fines herbes, mettés champignons par morceaux, riz de veau, crestes, & farcissés vos chapons & les cousés, faites les cuire dans vn pot ou terrine auec bon bouillon, puis passés champignons ou morilles par la poësle auec lart fondu, vn peu de farine frite, vn pacquet d'assaisonnement, vn peu de bouillon, & les faites mitonner dans vn pot de terre, dresfés les chapons sur des croustes mitonnées, & mettés les champignons garnis de citron par tranches, ius de mouton & de citron.

5. *Potage de teste de veau à deux fasses.*

Pelés vne teste de veau, l'escorchés, farcissés la peau de chair achée auec graisse de bœuf, vn peu de lart, fines herbes, sel, poivre, muscade, iaunes d'œufs, la cousez, & la faites cuire auec bon bouillon, mettez cuire la teste à part, & quand elle sera cuite tirez les yeux & la langue que vous couperez par tranches, apres vous pillerez la seruelle dans vn mortier auec iaunes d'œufs crus, fines herbes, puis

mettrés poivre, ſel, & paſſerés la teſte & toute la paſte dãs vne poëſle auec bonne friture, auec les yeux & la langue; & dreſſerés ſur du pain en crouſtes mitonnées auec le bouillon, de la peau farcie, d'vn coſté du plat & la teſte de l'autre, & faites vn bouillon blanc pour la peau, vn bouillon brun pour la teſte, & garniſsés la teſte des yeux & de la langue que vous aurés frits, & riz de veau, faites auſſi vn ragouſt de champignons, & garniſsés la peau de lettuës farcies, cus d'artichaux, bouts d'aſperges, & tranches de citron par tout.

6. *Potage de dindons auec morilles farcies.*

Lardés vos dindons de moyen lart, les colorés à la poëſle auec lart fondu, paſſez morilles par la poëſle auec le meſme lart & vn peu de farine, & mettés auec vos morilles farcies que vous aurés farcies auec farce de veau & moëſle, ſel, poivre, muſcade, & mettés vn pacquet dans le pot des dindons, dreſſez ſur des crouſtes de pain bien mitonnés & garniſsés de vos morilles, tranches de citron, & ius de mouton & de citron auſſi.

7. *Potage de poullets auec concombres.*

Faites cuire vos poullets dans vn pot,

auec bon bouillon, vn pacquet, & ſel, oſtez le dedans des concombres & les faites blanchir en eau, & les fricaſſez auec bonne farce, faites les cuire dans vne terrine auec bouillon, vn pacquet, & paſſés par l'eſtamine huit iaunes d'œufs cuits, & vn ius de poirée ou bletes, auec bon bouillon, & faites bouillir dans vn plat, dreſſez le potage auec crouſtes, & garniſſez de vos concombres farcis.

8. *Potage de perdrix au bouillon brun.*

Lardez vos perdrix de moyen lart, les paſſez par la poëſle auec lart fondu, paſſez auſſi farine dans le meſme lart, mettez le tout enſemble dans vn pót auec bon bouillon, vn pacquet, ſel, pillez vn morceau de filet de beuf roſty, & le paſſez par l'eſtamine auec le bouillon des perdrix, & le faites tenir chaudement, coupez petits cus d'artichaux cuits, & les mettez dans ce coully auec vne tranche de citron vert, creſtes cuites, & voſtre potage ſur crouſtes mitonnées auec le bouillon des perdrix, & garniſſez de tout ce que vous aurez mis dans ledit coullis, puis le mettez ſur voſtre potage, garniſſez de tranches d citron.

9. *Potage de petits pains farcis.*

Faites farce de chair de veau, auec moëlle de bœuf, vn peu de lart, fines herbes, champignons par morceaux, aſſaiſonnés de ſel, muſcade, & la faites cuire dans vn plat, quand elle ſera cuite & froide mettez y trois iaunes d'œufs crus, farciſſez vos petits pains, que vous aurez fait ſeicher, & oſtez la mie, faites les mitonner auec bon bouillon, apres vous les dreſſerez ſur des crouſtes mitonnées, garniſſez de petites lettuës farcies, pointes d'aſperges, faites vn bouillon auec iaunes d'œufs & pois verts, paſſez ius de champignons & de mouton.

10. *Potage de teſtes d'agneau.*

Mettez cuire teſtes d'agneau bien lauées & bien eſchaudées, auec du bouillon, les pieds & les freſſures, aſſaiſonnées d'vn pacquet, & ſel, quand le tout ſera cuit paſſez les pieds & les freſſures par morceaux, à la poëlle auec lart fondu perſil, ſerfueil aché bien menu, vn peu de muſcade, puis faites vn bouillon blanc auec huit œufs, mettez dans la poëlle & remuez, mettés ius de citron ou verius, puis dreſſez les teſtes ſur crouſtes mitonnées, garniſſez des pieds & de la freſſure

& mettez le bouillon blanc auec ius de champignons & de mouton.

11. *Potage de poullets en ragouſt.*

Coupez gros poullets par quartiers, les paſſés à la poëſle auec lart fondu,& champignons par morceaux, perſil aché, vn peu de farine frite, vn pacquet, vn verre de vin blanc, & les mettez cuire auec bon bouillon dans vn pot, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, faites mitonner crouſtes de pain auec le meſme bouillon, & dreſſez vos poullets, garniſſez de cus d'artichaux farcis, & champignons frits, ius de citron & de mouton.

12. *Potage de chevreau.*

Mettez cuire vn chevreau en quatre auec bouillon paſſé, aſſaiſonnez d'vn paquet, & ſel, le garniſſez d'aſperges,quand il ſera dreſſé,faites vn bouillon blanc pour mettre par deſſus qui ſoit bien lié, & ne le mettez point que vous ne ſeruiez.

13. *Potage de dindons aux choux blancs.*

Lardez de moiens lardons vos dindons, & les paſsés à la poëſle auec lart,& dans le

meſme lart paſſez vos choux achés bien menus, mettez le tout cuire dans vn pot auec bon bouillon, moëſle de bœuf, vn pacquet, ſel, poivre, & le dreſſez ſur des crouſtes mittonnées, & garniſſez de petites andoüillettes de veau & de petits morceaux de lart entre-lardé, mettez ius de mouton en ſeruant & pain frit.

14. *Potage d'agneau auec lettuës Romaines.*

Coupés voſtre agneau en quatre, le faites cuire auec bouillon, vn pacquet, & ſel, puis faites farce de veau & moëſle, farciſſez les fueilles de lettuës Romaines, & les faites cuire dans vn baſſin auec bouillon bien aſſaiſonné, coupez les tiges deſdites lettuës par morceaux les paſſez à la poëſle auec lart fondu, vn peu de farine frite, & les faites mittonner dans vn pot auec vn peu de bouillon, puis paſſez par l'eſtamine huit iaunes d'œufs cuits, auec vn peu de pois verts, & dreſſez voſtre potage, garniſſez des lettuës farcies & des tiges auſſi, & mettez voſtre bouillon blanc & ius de mouton & de citron en ſeruant.

15. *Potage d'oyſons garny d'aſperges.*

Faites cuire les oyſons en bon bouillon, paſsés aſperges rompuës par la poëſle auec

lart, vn peu de farine, & les faites mitonner dans vn pot auec vn peu de bouillon, persil, serfueil, les blanchissez auec six iaunes d'œufs crus, garnissez vostre potage de cus d'artichaux bien blancs, mettés vos asperges sur vostre potage, & le bouillon blanc, ius de citron, & de mouton.

16. *Potage de petits choux blancs farcis.*

Prenés petits choux, ostés les fueilles, iusqu'à ce qu'il ne soit pas plus gros qu'vne bigarade, & les faites blanchir dans l'eau bouillante, les farcissés auec farce delicate faite auec chair de veau, moësle de bœuf, lart, & vn peu de choux & champignons, assaissonnez de sel, poivre, muscade, cloux, iaunes d'œufs, & les ficellez & les passez à la poësle auec lart fondu, & dans le mesme lart passez les feuilles blanches & achées bien menu, assaisonnés d'vn pacquet, & dressez sur le pain mitonné en piramide, les choux achés au tour garnis de pain frit, de saucissons de Boullongne, ius de mouton en seruant.

17. *Potage de petits lappreaux aux raues tendres.*

Lardés les lappreaux auec moyen lart,

les paſſés à la poëſle auec lart, & dans le meſme lart paſſés raues, que vous aurez coupées en nauets, faites blanchir & mettés tout cuire auec bouillon, vn pacquet, farine, ſel, les dreſſés auec le meſme bouillon ſur crouſtes mitonnées, & mettés poivre blanc en dreſſant.

18. *Potage meſlé.*

Faites farce auec chair de veau, & greſſe de bœuf, lart, fines herbes, aſſaiſonnés de ſel, poivre, muſcade, farciſſez concombres, lettuës, & cus d'artichaux, faites cuire les artichaux dans vne tourtierre auec vn peu de bouillon, les concombres & les lettuës peuuent cuire enſemble dans vn baſſin auec bouillon auſſi, quelques champignons, dreſſés le tout ſur pain mitonné auec le meſme bouillon, meſlés le tout enſemble, & iettés vne purée de pois verts par deſſus.

19. *Potage de cailles au blanc manger naturel.*

Faites cuire les cailles dans vn pot de terre auec bon bouillon, vn pacquet, & du ſel, pillés amendes & les paſſés auec le bouillon des cailles par l'eſtamine, & les faites cuire auec vn peu de canelle, de ſucre, & faites le fonds de voſtre potage auec macarons, & quand les cailles ſeront

dreſſées mettés voſtre bouillon blanc par deſſus, garniſſez de tranches de citron, & mettez ius, & grains de grenade.

20. *Potage de petites ſitrouilles farcies à l'Eſpagnolle.*

Oſtez l'eſcorce des ſitrouilles qu'elles ne ſoient pas plus groſſes que des bigarades, les vuidez auec vne culliere d'argent, & les paſſez dans l'eau bouillante, puis les farciſſez auec farce delicate, les paſſez à la poëſle auec lart, & les faites cuire dans vne terrine auec bon bouillon, vn pacquet, les dreſſez ſur des crouſtes mitonnées & rapés fromage de Milan par deſſus, & le couurez vn peu, garniſſez de tranches de citron.

20. *Potage par terre ou à l'Italienne.*

Ce potage ſe peut faire dans vn baſſin, & faire vne ſeparation de paſte en croix au fonds du baſſin, faire en ſorte qu'elle s'y attache, mettre crouſtes mittonnées dans les quatre carez du baſſin, en vn y faire vne biſque, en l'autre vn potage de petits poullets, au troiſieſme vn potage de cailles, au quatrieſme vn potage à la Reyne en profitrolle, auec vne perdrix farcie au lieu d'vn pain, puis garnis de champignons, de creſtes, de piſtaches &

tranches de citron les petits pigeons ; & les cailles les faut garnir de petits cus d'artichaux, riz de veau frits, & ius de champignons & de citron ; les petits poullets les garnir de pois, & creſtes ; le potage à la Reyne, faut mettre la perdrix farcie ſur le pain, & mettre vn potage à la Reine par deſſus garny de petits champignons farcis, & tranches de citron, roignons de coq ; apres vous prendrez quatre balotins & les couperez par le gros bout pour oſter le dedans, & les paſſerez dans l'eau bouillante, les paſſerez au bout des quatre carez ſur le bout du baſſin, les bien aſſurer, & les remplir de pain mitonnè en bon bouillon, les garnir l'vn de creſtes, l'autre de trouffles en ragouſt, le troiſieſme de riz de veau, le quatrieſme de champignons, & mettre ius de mouton & de citron par tout, & citron par tranches ; faites que les bouillons ſoient ſeparez, couurez les balotins de ce que vous aurez coupé, & que le tout ſoit bien garny.

22. *Potage de pieds & fraiſe de veau.*

Coupez tout par morceaux, les paſſez par l'eau bouillante, les paſſez à la poëſle auec lart fondu, les faites cuire dans vn

pot auec bouillon, mettez vn pacquet, ſel, perſil, ſerfeuil, & les blanchiſſez auec iaunes d'œufs, capres, & poivre blanc en ſeruant.

23. Potage d'vn popeton en triangle.

Achez chair de veau auec graiſſe, lart, & fines herbes, ſiboulles, ſel, muſcade, poivre, & iaunes d'œufs, faites au fond d'vne tourtiere vn lit de ladite farce ou chair achée en forme d'vn triangle, & le garniſſez de pigeonneaux, riz de veau, beatilles, petits cus d'artichaux, champignons, andoüillettes, & le couurez de la meſme farce comme vn paſté, dorés le auec vn œuf, & le faites cuire comme vne tourte à petit feu, & quand il ſera cuit mettés le ſur crouſtes mittonnées, & l'ourés comme vne tourte, garniſſés voſtre potage de la couuerture coupée par tranche, & mettés le bouillon dont le popeton aura cuit & capres, ius de citron, & par tranches,

23. Potage de ſanté.

Mettés chapon & iaret de veau dans vn pot de terre & le couurés bien, vn pac-

quet d'aſsaiſonnement, & ſel, mettez dans vn autre pot à part bonnes herbes comme oiſeille, pouprier, ſerfeuil, le tout coupé bien menu, le dreſsés ſur crouſtes mitonnées auec le meſme bouillon, garniſsés de lettuës ou pourpier, mettés vos herbes ou les paſsés dans vne paſſoire, & ius de mouton.

25. *Potage de Pigeonneaux ou biſque.*

Vous trouuerés dans la table des potages de la premiere ſaiſon, le moyen de faire la biſque, & vous vous ſouuiendrez que les pigeons les plus frais tués ſont les meilleurs pour ce potage.

Fin des potages gras de la ſeconde ſaiſon.

Table des Entrées de table, pendant la ſeconde ſaiſon, à ſçauoir Avril, May & Iuin.

Maniere pour bien appreſter les entrées de la ſeconde ſaiſon.

1. *Marinade de pigeonneaux.*

Mettés les pigeonneaux en quatre, les faites tremper dans du vinaigre, ſel, poivre, & vn pacquet, puis les farinés & les faites frire en ſaindoux, les ſerués auec vinaigre roſat, poivre blanc, & perſil frit.

2. *Pieds de veau piquez.*

Quand les pieds ſeront cuits, fendez les & les piqués menu auec lart, faites les tremper au vinaigre, ſel, poivre, vn pacquet, & les farinés, les faites frire en bonne friture, & les ſerués auec vne poivrade, capres, & perſil frit.

3. *Poulets d'Inde à la Suiſſe.*

Lardés les poullets d'Inde de moyen lart, les faites cuire enueloppés d'vne ſer-

uiette assaisonnés de sel, poivre, vn pacquet, laurier, citron vert, les faites cuire dans du bouillon & vn peu de vin blanc, & les serués sur vne seruiette auec tranches de citron & grains de grenade.

4. *Griuellettes de veau piquées.*

Coupés petites griuelletes de veau, les faites piquer de menu lart, les passés à la poësle auec vn peu de lart fondu, vn peu de farine & champignons, vn peu de bouillon, verius, vn pacquet, sel, poivre, muscade, & les faites cuire dans vn plat ou terrine, & mettez ius de citron & tranches, en seruant que la sauce soit courte.

5. *Gigot de veau piqué à la daube.*

Ostez la peau du gigot, le faites blanchir, le piqués de menu lart, le faites tremper en verjus, vin blanc, sel, vn pacquet, poivre, vn peu de laurier, puis le faites rostir à la broche à petit feu, & l'arrosez dudit vin, verius, & vn peu de bouillon, quand il sera cuit faites sauce auec le degoust, vn peu de farine frite, capres, tranches de citron & ius de champignons, le faites mironner dans sa sauce; vn anchois y est fort bon.

6. *Testes d'agneau frites,*

Fendez vos testes, gardez la langue entiere, les faites boüillir auec eau, sel, vn pacquet, & puis les mettez dans vn peu de vinaigre, vn peu de sel, & poivre, pillez les seruelles, assaissonnées de sel, poivre, muscade, & iaunes d'œufs, trempés les testes dans cette paste, les faites frire en lart fondu, seruez auec persil frit & tranches de citron.

7. *Lapreaux à la sauce blanche.*

Mettez les par morceaux, fendez les testes, & les passez à la poësle auec lart fondu, vn pacquet, sel, poivre, muscade, citron vert, vn peu de boüillon & vin blanc, les mettez dans vne terrine, quand ils seront cuits faites sauce blanche auec iaunes d'œufs.

8. *Poulets fricassez à la cresme.*

Mettez vos poullets par morceaux, les passez à la poësle auec lart, puis les mettées dans vn pot auec vn peu de boüillon, vn verre de vin blanc, vn pacquet, sel, poivre, vn peu de bon beurre, & muscade, les faites mitonner sur du feu, quand ils seront cuits ostez vn peu de la graisse, & le pacquet, mettez de la cresme en seruant.

9. *Popeton de pigeonneaux.*

Faites farce auec roësle de veau, graisse de boeuf, lart, fines herbes, siboulles, cloux pillez, poivre, muscade, iaunes d'œufs, faites comme vn pasté dressé dans vne huguenotte de terre, mettez bardes de lart au tour, puis garnissez de la farce sur vostre lart ou bardes, de l'espoisseur d'vn demy pousse, iusques au bout de la huguenotte, & la remplissez de champignons, pignons, riz de veau, crestes, trouffles, moësle de bœuf, lart pillé, le tout assaissonné comme dessus, & le couurez de ladite farce, puis les faites cuire deuant le feu, ayez soing de le tourner, couurez d'vne assiette, quand il sera cuit renversez le sur vne assiette creuse, & ostez la couronne & seruez auec ius de citron.

10. *Poitrine de veau à la marinade.*

Prenez vne poitrine de veau bien grasse, la faites cuire à demy dans le pot, apres tirez la, & la fendez, mettez la dans du vinaigre, vn pacquet, sel, poivre, laurier, & la farinez, puis la faites frire en bonne friture, faittes boüillir la sauce & en mettez par dessus, seruez auec persil frit.

11. *Oysons en ragoust.*

Lardez oysons de moyen lart, les passez à la poësle auec lart, les mettez dans vne terrine auec champignons, vn pacquet, sel, poivre, muscade, vn peu de boüillon, & citron vert, quand ils seront cuits liés la sauce auec farine frite, & ius de citron en seruant, garnissez de citron par tranches.

12. *Entrée de foye de veau.*

Mettez le par gros morceaux lardez de gros lart, le passez à la poësle auec lart fondu, puis le mettés dans vne terrine auec boüillon, vn verre de vin blanc, vn pacquet, sel, poivre, muscade, laurier, citron vert, & vn champignon, & le faites cuire à petit feu.

13. *Tetine de vache à la sauce douce.*

Faites la cuire dans de l'eau ou boüillon, quand elle sera bien cuite, coupés la par tranches, & la poudrés de sel, & farine, la faites frire en saindoux, faites sauce auec vin blanc, sucre, poivre blanc, canelle, vn peu de sel, vn ius de citron en seruant.

14. *Lapreaux à la saucē brune.*

Coupés par quartiers, les lardés de moyen lart, les passés à la poësle auec lart, vn peu

de farine, les faites cuire dans vne terrine auec boüillon, vin blanc, vn pacquet, ſel, poivre, muſcade, citron vert, & les ſerués à courte ſauce.

15. *Pieds de veaux.*

Qüand ils ſeront cuits mettés les par morceaux, & les paſſés à la poëſle auec lart, vne ſiboulle entiere, fines herbes bien menuës, aſſaiſonnées de ſel, poivre, muſcade, faites ſauce blanche auec iaunes d'œufs crus, verius de grain ou vinaigre, garniſſez de pain frit & perſil.

16. *Petits poullets enſeris.*

Coupés petits poullets par petits morceaux, deſcharnez les os tant que vous pourés pourueu qu'ils tiennent à la chair, les mettez tremper dans vinaigre, ſel, poivre, vn pacquet, citon vert, & laurier, faites vne paſte auec farine, eau, & ſel, trempés les morceaux de poullets dedans, puis les faites frire en lart fondu, puis ſeruez à la perſillade & tranches de citron.

17. *Longe de veau en ragouſt.*

Lardez la de gros lart, aſſaiſonnez de ſel, poivre, & muſcade, la mettés à la broche, quand elle ſera preſque cuite, mettés la dans vne caſſerolle couuerte, auec boüillon, vn verre de vin blanc, vn pac-

quet, champignons & le degoust de la dite longe, vn peu de citron vert, farine frite, la degressés vn peu, en seruant mettés pistaches, ius de citron & courte sauce, garnissez de riz de veau piqués, & tranches de citron.

18. *Poulets lardez de gros lart.*

Lardez vos poulets de gros lart, les passez à la poësle auec lart fondu, les mettez dans vne terrine auec boüillon, vn verre de vin blanc, champignons ou morilles, cus d'artichaux, vn pacquet, sel, poivre, muscade, vn peu de citron vert, & farine frite, ius de citron & par tranches en seruant.

19. *Poullets desossez.*

Escorchez vos poullets, gardez la peau entiere faites farce de roësle de veau auec moësle de bœuf & lart, fines herbes, siboulles, sel, poivre, muscade, iaunes d'œufs, & champignons par morceaux, remplissez les peaux desdits poullets, & les cousez, puis les passez à la poësle auec lart fondu, & la chair des poullets aussi lardée de moyen lart, mettez cuire le tout ensemble dans vne terrine auec boüillon, vn verre de vin blanc, vn pacquet & champignons, vn peu de citron

vert, & farine frite, & ius de citron en seruant.

20. *Oysons à la daube.*

Lardez vos oysons de moyen lart, assaisonnés de sel, poivre, cloux, muscade, laurier, siboulles, citron vert, & les enuelopés dans vne seruiette, les faites cuire dans vn pot auec boüillon & vin blanc, & les laissés à demy froidir en leur boüillon, seruez sur vne seruiette auec tranches de citron.

21. *Haut-costez à la broche.*

Lardez les de persil, les mettés cuire à la broche, quand ils seront cuits mettés pain frasé, sel, poivre blanc, & les mangez auec verius ou oranges.

22. *Fricassée de pigeonneaux.*

Mettez les par quartiers, les passez à la poësle auec lart fondu, vn pacquet, sel, poivre, muscade, citron vert, farine frite, champignons, & vn verre de vin blanc, & les faites cuire dans vn pot auec vne cuillerée de boüillon, mettez ius de citron & par tranches, puis seruez à courte sauce.

23. *Andoüilles de veau.*

Prenez fraises de veau, faites que les gros boyaux ne soient pas fendus, coupés la fraise par morceaux de la longueur d'vn

pied & plus, coupez aussi d'vn filet de porc de la mesme longueur, gros comme le petit doigt, & vn peu du ventre entrelardé, aussi de mesme longueur, fait vn pacquet, & le liez par vn bout, & l'assaisonnés de sel, poivre, cloux, fines herbes bien menuës, & les mettez dans le gros boyau, les liés, & les faites cuire roullées dans vn linge neuf bien serré, mettés y laurier, siboulleres, citron vert, vne liure de sain-doux, les mettés cuire dans eau & vn peu de vin blanc, laissez les froidir dans leur boüillon, puis les faites griller sur du papier, & les seruez toutes chaudes.

24. *Fraise de veau frite.*

Quand la fraise sera cuite coupez la par morceaux & la mettez tremper vn peu en vinaigre, sel, poivre, laurier, siboulles, la faites frire bien farinée, mettés poivre blanc, vinaigre, rosart, & persil frit.

25. *Poullets d'Indes foids aux choux ou aux concombres.*

Ouurés les aisles & les cuisses des dindons, les mettés dans vne terrine auec

concombres par tranches, lart fondu vn peu de boüillon, vn pacquet d'aſſaiſſonnement, ſel, muſcade, & mettés ius de mouton & de citron ou verius de grain en ſeruant, & poivre blanc, & deſgraiſſés vn peu la ſauce.

Fin des entrées de table de la preſente ſaiſon.

Pour les viandes que l'on ſert au Second, vous les trouuerez à la premiere ſaiſon, & les entremets auſſi; C'eſt pour ne donner point tant de peine au Lecteur que ie les ay expoſés de la ſorte.

Table des potages maigres de la preſente ſaiſon.

Methode pour apprester les Potages contenus en la Table cy-deuant.

1. *Potage de garnulles.*

Coupés les cuisses des garnulles, les passez à la poësle auec beurre roux, persil, serfeuil aché meuu, trois ou quatre champignons, vn pacquet, mettés sel, & vn peu de boüillon de poisson, faites mittonner sur le feu, apres mettés les corps des garnulles dans vn pot auec eau, quand ils serõt cuits passez les par l'estamine pour en tirer la sustance, & les faites boüillir bien assaissonnés, faites mitonner croustes de pain auec, rengez vos garnulles, & mettez leur boüillon par dessus, ius de citron & par tranches eu seruant.

2. *Potage de goujons.*

Escaillés les goujons, coupez les testes & les queuës, les passez à la poësle au beurre roux, trois ou quatre champignons par morceaux vn peu de farine, puis les mettés dans vne terrine ou bassin auec vn pacquet, sel, les dressez sur des croustes mitonnées auec boüillon de poisson, puis dressés vos goujons, vne crouste de pain au milieu du potage, & faites mitonner ensemble, mettés ius de citron & par tranches.

3. *Potage de champignons.*

Passez champignons par la poësle auec beurre roux & farine, mettés les dans vn pot de terre & vn pacquet d'assaisonnement, sel, & coupés vn petit pain en quatre, le passez à la poësle aussi & le mettés dans vos champignons, puis dressés sur des croustes auec le mesme bouillon, garnissés de champignons farcis, ius & tranches de citron.

4. *Potage de pois verts.*

Passés vos pois par la poësle auec beurre blanc, vn pacquet, les mettés mitronner dans vn pot & en passés vn peu par l'estamine, faites mitonner croustes auec

boüillon d'herbes qui ne ſoit pas aigre, & mettez les pois par deſſus.

5. *Potage de morilles.*

Coupés les morilles en quatre, les laués bien apres, paſſés les comme les champignons, les mettés mitonner dans vn peu de boüillon, vn pacquet, fines herbes menuës, & ſel, faites mitonner crouſtes de pain auec bouillon aux herbes & vn peu de purée claire, puis dreſſés les morilles, garniſſés de morilles frites & farcies.

6. *Potage de concombres farcis.*

Oſtés le dedans de vos concombres, les faites blanchir dans l'eau, faites farce en paſſant par la poëſle vne pognée d'oiſeille, perſil, ſerfueil, metrés œufs dans la poëſle comme vne omellette, achés bien menu, aſſaiſonnés de ſel, & poivre, muſcade, iaunes d'œufs crus, farciſés vos concombres, & les faites cuire dans vn baſſin auec beurre & fort peu de boüillon, les dreſſés ſur crouſtes mitonnées auec boüillon d'herbes, & paſſez iaunes d'œufs, & pois verts, & mettés ſur voſtre potage en ſeruant.

7. *Potage de lamproyes,*

Coupés vos lamproyes par morceaux apres les auoir limonées, les paſſées à la

poësle auec beurre roux, farine, fines herbes bien menuës, trois ou quatre champignons, vn pacquet, ſel, purée claire, vn morceau de citron vert, & les dreſſées ſur crouſtes mitonnées auec le meſme bouillon, garniſſées de tranches de citron & mettez le ius.

8. Potage d'aſperges.

A faute de pois vous pouuez paſſer aſperges pillées, par l'eſtamine auec bouillon d'herbes paſſez aſperges rompuës par la poësle auec beurre, & fines herbes, apres mettés les mitonner auec les paſſées dans vn pot de terre, & vn pacquet, ſel, & dreſſez les bouts d'aſperges ſur crouſtes mitonnées auec boüillon d'herbes, & mettés les aſperges paſſées & fricaſſées par deſſus, & garniſſés d'œufs pochez,

9. Potages de lettuës farcies.

Faites farce auec herbes, œufs, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, les faites cuire dans vne terrine auec beurre, vn peu de boüillon, vn pacquet, & les dreſſez ſur crouſtes mitonnées auec boüillon d'herbes, & les blanchiſſez auec œufs, mettez y vn ius de champignons & vne crouſte de pain au milieu du potage.

18. *Potage de maquereaux frits.*

Incisez les maquereaux conme les viues, les farinez, faites les bien frire à propos en beurre affiné, & les mettez dans vn bassin auec farine frite, vn peu de bouillon de poisson, ou d'herbes, puis les dressés sur croustes mitonnées, garnissés de champignons en ragoust, & carpes, ius de citron & par tranches.

12. *Potage à la Princesse.*

Passés chair d'anguille par la poësle, auec autant de champignons, vn peu de beurre blanc, achés le tout ensemble, & le mettez dans vn pot auec boüillon de poisson, assaissonnés de sel, vn pacquet, faites mitonner croustes de pain auec le mesme boüillon de poisson, mettez vostre chair achée par dessus, garnissés de lettances de carpes, foye de brochet, champignons farcis, & tranches de citron & ius de champignons & de citron, & capres.

12. *Potage de Framboises.*

Mettez enuiron vne chopine de framboises dans vn pot de terre auec eau, vn verre de vin blanc, & le faites boüillir, assaissonnés de canelle, sucre, vn peu de sel, les dressez sur du maquaron mitonné,

& le garnissez d'autre framboises confittes dans le sucre, & groseilles blanches dans le sucre pillé.

13. Potage de santé.

Coupez lettuës, oiseille, & pourpier, les mettés dans vn pot de terre auec beurre sur le feu, pour faire amortir les herbes, puis y mettez eau bouillante, vn pacquet, sel, & vn pain, que vous mettrez au milieu du potage, vous passerez les herbes si vous voulez, ou les mettez, garnissez de petites lettuës, & vn ius de champignons, & vne cuillerée de purée.

14. *Potage de macreuses.*

Lardéz les macreuses d'anguilles, les passez à la poësle auec beurre roux, les faites cuire dans vn pot de terre auec eau, vn pacquet, sel, & passez dans le mesme beurre champignons, & farine, mettez les dans le pot quand les macreuses seront plus de demy cuites, & dressez sur croustes de pain mittonné du mesme bouillon, & garnissés de champignons farcis, ius & tranches de citron en seruant.

15. Potage de choux blancs au laict.

Faites les blanchir dans l'eau, les achez bien menu, & les passez à la poësle auec beurre blanc, les mettez dans vn pot de

terre auec du lait chaud, assaisonnés de sel, poivre, & vn pacquet, & dressés sur pain par tranche.

16. *Potage de tortuës au boüillon blanc.*

Vous ferez cuire les tortuës comme il est dit dans les entremets, les passerés à la poësle auec beurre blanc, persil, & serfeüil aché menu, & delayerez huit iaunes d'œufs auec verius ou ius de citron, & mettrez auec vos tortuës, & qu'il ne se tourne pas, puis les dressés sur du pain mitonné en croustes, mettés vostre boüillon blanc par dessus, & ius de champignons en seruant, champignons en ragoust & farcis.

FIN.

Mes bien-aymés Lecteurs vous trouuerez dans la premiere saison cent entrées de table de poisson, qui peuuent seruir toute l'année, & cent plats ou assiettes d'entremets que ie croy qui suffiront pour le present.

Table des potages de la troisiesme saison, Iuillet, Aoust, & Septembre.

Potage

Methode pour faire les potages contenus en la preſente table.

1. *Potage de ramereaux aux champignons.*

Piquez les ramereaux de menus lard, les faites roſtir à demy, puis paſſez champignons à la poeſle auec lard fondu, vn peu de farine, & empotez le tout enſemble auec bon bouillon aſſaiſonné d'vn pacquet, ſel & les dreſſez ſur des crouſtes mitonnées de meſme bouillon, garniſſez de tranches de citron, ius de mouton & de citron, & riz de veau piqués.

Potage de poullets auec chicorée.

Faites cuire vos poulets auec bon bouillon, vn pacquet, ſel, faites blanchir voſtre chicorée dans l'eau, la faites cuire auec vos poullets dreſſez ſur crouſtes mitonnées du meſme bouillon, garniſſés de chicorée, & le ſeruez au bouillon naturel, auec ius de mouton & de champignons.

3. *Potage de cailles farcies.*

Faites farce auec blanc de chapon, moeſſle de beuf, aſſaiſonnez de ſel, vn peu de poivre, muſcade, iaunes d'œufs crus, & farciſſez les cailles & les faites cuire dans vn pot de terre auec bon bouillon & vn pacquet, & paſſez par l'eſtamine deux cus d'artichaux cuits, & ſix iaunes d'œufs auec le bouillon des cailles, le faites bouillir ſur les cendres chaudes, dreſſés vos cailles ſur de crouſtes mitonnées, garniſſez de petits cus d'artichaux, & mettez voſtre coully par deſſus, ius de champignons & de mouton.

4. *Potage d'vne èpaule de moutō auxnauets.*

Lardez vne bonne eſpaule de mouton bien mortifiée auec gros lard, la faites roſtir à demy à la broche, & auec le meſme lard paſſez nauets coupés en dez ou long, mettés cuire le tout enſemble auec bon bouillon, vn pacquet, ſel, poivre, & vn peu de farine cuite, puis dreſſez ſur crouſtes mitonnées, & garniſſez de pain frit.

5. *Potage de champignon auec vn chapon.*

Lardez vn chapon de gros lard, le faites rouſſir à la poeſle auec lard fondu, le mettez auec bouillon, aſſaiſonnés d'vn pac-

quet, ſel, & paſſés champignons auec le meſme lart, & vn peu de farine frite, dreſſés ſur du pain mitonné, garniſsés de riz de veau frit, champignons, ius de citron & par tranches en ſeruant.

6. Potage de deux iarets de veau à l'Epigramme.

Lardez deux iarets de veau auec gros lart, les paſſés à la poëſle auec lart fondu, dans le méme lart paſſez petits cus d'artichaux, pallets de bœuf, & farine, les faites mitonner auec vn peu de bouillon, vn pacquet ſel, dreſſez les iarets ſur crouſtes mitonnées, garniſsés de ce qui eſt dans le petit pot, ius de citron & de mouton en ſeruant, & les iarets cuits en caſſerolle auec champignons.

7. Potage de poullet d'Inde deſoſſé.

Deſoſſez vn poullet d'Inde, faites farce auec la méme chair, moëlle de beuf ou graiſſe & lart, fines herbes, iaunes d'œufs, aſſaiſonnés de ſel, poivre, muſcade, farciſſez la peau, & la couſez, paſſez la à la poëſle auec lart fondu, & faites cuire dans vne terrine auec bouillon, aſſaiſonnés d'vn pacquet, ſel, champignons vn peu de farine cuite, dreſſés ſur crouſtes mitõnées, garniſſés de cuts d'artichaux frits,

& autres champignons, concombres farcis, ius de citron & tranches en ſeruant.

8. *Potage de faiſandeaux auec trouſles.*

Pour bien faire ce potage faut empotter les faiſans dans vn pot de terre auec bouillon de bœuf ou de veau bien clair & bien net, aſſaiſonné d'vn pacquet, ſel, & couper trouſles par morceaux non pas par tranches, les paſſer dans vn plat auec vn peu de lard, vn peu de bouillon, vn peu de ſel, & dreſſer ſur crouſtes mitonnées auec le meſme bouillon, paſſez par l'eſtamine vn morceau de filet de bœuf cuit & pillé, ou ius de mouton ponr brunir le potage, garniſſez de trouſles, & ius & tranches de citron en ſeruant,

9, *Potage de dindonneaux aux concombres.*

Lardez dindonneaux auec moyen lard, les paſſez à la poeſle auec lard fondu, les faites cuire auec bouillon, faites blanchir concombres par morceaux, les paſſez à la poeſle auec lard, & les mettez dans vn pot auec vn peu de bonillon, vn pacquet, ſel, poiure, vn peu de purée de pois verts & mettez ſur voſtre potage auec ius de mouton.

12. *Potage de pigeonneaux en ragouſt.*

Lardez pigeonneaux de gros lard, paſſés les à la poeſle auec lard, les faites cuire dans vne terrine auec bouillon, vn pacquet, ſel, vn peu de farine, quand ils ſeront cuits dreſſez ſur crouſtes mitonnées, & garniſſez de cus d'artichaux, mettez ius de citron & de champignons, & de mouton en ſeruant.

11. *Potage de griues au bouillon brun.*

Vuidez les griues, les paſſez à la poeſle auec lard, mettez les cuire auec bouillon, vn pacquet, ſel, paſſez auſſi les foyes par la poeſle auec le meſme lard, les pillez & paſſez par l'eſtamine auec bouillon, mettez dans vos griues, puis les dreſſez ſur crouſtes mitonnées auec le meſme bouillon, ius de champignons & par tranches en ſeruant.

12. *Potage à la Princeſſe,*

Faites mittonner crouſtes de pain auec bouillon de bœuf ou de veau, ou auec des oſſemens de perdris ou chapons roſtis, aſſaiſonné du petit pacquet, deux champignons, ſemez vn peu d'achis de perdrix ou de chapon ſur voſtre pain, & le garniſſez de creſtes, roignons de cocq, petits champignons, petits morceaux de trou-

fles, ou par tranches, mettés y aussi le ius d'vne roesle de veau, ius de citron & par tranches.

13 *Potage de perdrix en capilotade.*

Tirez les cuisses, les aisles, & le cropion, achés la chair de l'estomach, mettez tout dans vn pot auec sel, vn pacquet, & bon bouillon, faites mitonner croustes auec bouillon, rangez les cuisses & les aisles au tour du plat, mettés la chair achée par dessus, fromage de Milan rapé, & faites bien bouillir, mettés capres, ius de mouton & de citron & par tranches en seruant.

14. *Potage de riz de veau.*

Piquez les riz auec menu lart, les passés vn peu à la poesle auec lard fondu, & dans le mesme lart passez champignons par morceaux & vn peu de farine, mettés le tout dans vn pot ou terrine auec bouillon, vn pacquet, sel, & dressés sur des croustes mitonnèes, ius de mouton & de citron & par tranches en seruant.

5. *Potage de melon auec petits poullets.*

Metés petits poullets dans vn pot auec bon bouillon, assaisonnés d'vn pacquet, sel, faites cuire vne partie d'vn melon & la passez par l'estamine, auec le ius d'vne

roeſle de veau, les faites cuire dans vn petit pot aſſaiſonné de ſel, vn pacquet, & quand voſtre potage ſera dreſſé mettés ce paſſé par deſſus voſtre potage, & garniſſés de melon frit par tranches, mettés en ſeruant ius de mouton & de citron.

16. *Potage de perdreaux au bouillon paſſé.*

Faites cuire vos perdreaux auec bon bouillon de bœuf ou de veau, auec ſel, vn pacquet, pillés demy cartron d'amendes, vn blanc de perdrix ou de poullet paſſé par l'eſtamine auec le meſme bouillon, faites vn peu bouillir auec vn morceau de citron vert, dreſſé voſtre potage & mettez le bouillon paſſé par deſſus, garniſſés de creſtes, champignons, mettez ius de mouton, & de citron & par tranches en ſeruant.

17. *Potage de chapon aux prunes de brignolles*

Faites cuire prunes dans vn petit pot auec bon bouillon, dattes de Leuant, aſſaiſonnés de ſel, vn peu de cloux, paſſez vn peu de prunes cuites par l'eſtamine, & quand le potage ſera dreſſé ſur crouſtes mitonnés garniſſez de prunes, & mettez le bouillon paſſé, & vn ius de citron.

M iiij

18. *Potage d'abatis d'oison.*

Faite cuire les abatis dans bon bouillon, assaisonnez d'vn pacquet, sel, estant cuits coupés les par morceaux, & les passez à la poesle auec lard fondu, persil, serfueil, vn peu de poiure blanc, & le blanchissez auec huit iaunes d'oeufs, vn filet de verius, ou ius de citron puis le dressez comme les autres.

19. *Potage d'oysons aux nauets.*

Lardés les de gros lard, les passez à la poesle auec lard, & dans le mesme lard, passez nauets & farine, empottez auec bouillon, vn pacquet, sel, poivre, & le dressés sur pain mitonné, garnissés de saucisses vn ius de champignon.

20. *Potage de gros poullets au choux de Milan.*

Lardez les de gros lard, les passésà la poesle auec lard, & dans le mesme lard passez choux de Milan, que vous auriez fait blãchir, & hacher bien menu, à la reserue de quelques pommes pour garnir les bors du plat, apres vous mettrez tout dans vn pot auec bouillon assaisonné d'vn pacquet, sel, poivre, & le garnirez de pain frit, & morceaux de lard entre-lardé.

21. *Potage de griuellette, de vea u piquée:* Coupés petites tranches de veau, les picqués de menu lard, les paſſez à la poële auec lard fondu, paſſez auſſi dans le meſme lard farine, & mettre le tout dans vn pot auec bouillon, vn pacquet, ſel, & les dreſſés ſur crouſtes mitonnées, garniſſez de champignons farcis, ius de mouton & ius de citron & par tranches.

22. *Potage d'vn gigot de veau farcy & piqué.*

Farciſſez vn gigot de veau, & laiſſez la peau bien eſpaiſſe, le piqués de menu lard, faites le roſtir à demy & paſſez farine à la poëſle auec ce qui aura degouſté, mettez tout enſemble dans vn pot, ou terrine, auec bouillon, vn pacquet, ſel, cus d'artichaux, deſquels vous les garnirez, mettez ius de champignons & de citron, & par tranches en ſeruant.

23 *Potage de poullets farcis auec purée.* Farciſſez vos poullets auec moelle, de bœuf, lard, fines herbes, champignons par petits morceaux, ſel, poiure, les faites cuire en bouillon de boeuf, auec vn

pacquet, & ſel, paſſez pois cuits par l'eſtamine auec le meſme bouillon, dreſſez auec vôtre purée ſur crouſtes mitonnées, & garniſſez de cus d'artichaux ou concombres.

24. *Potage de ſanté.*

Vous trouuerez dans la premiere ſaiſon parmy les potages la methode de faire.

24. *Potage de pigeonneaux ou biſque.* Voyez la premiere ſaiſon.

Table des entrées de table que l'on peut faire en la preſente ſaiſon, Iuillet, Aouſt, Septembre.

Methode pour apprester les entréescontenues en la presente saison Iuillet, Aoust, & Septembre.

1. *Poitrine de veau en ragoust.*

Mettez lard fondu dans vne poesle, faites rostir la poitrine de veau, puis la mettez dans vne terrine auec bon bouillon, vn verre de vin blanc, vn pacquet, sel,

poivre, muſcade, quand elle ſera à demy cuite paſſez dans le meſme lard champignons, & farine, mettez tout enſemble, vn morceau de citron vert, garniſſez de riz de veau, creſtes champignons frits, mettez ius de citron & par tranches en ſeruant.

2. Fricaſſée de poullets à la ſauce blanche.

Coupez les poullets les paſſez à la poeſle auec lard fondu, & les mettez dans vne terrine auec bouillon ou eau, & vn verre de vin blanc, vn pacquet, ſel poivre, trois ou quatre champignons & muſcade, quand vous voudrez ſeruir delayez y trois ou quatre iaunes d'oeufs, auec verius ou citron.

3. *Rouelle de veau en deux piquée*

Mettez rouelle de veau en deux, battez la auec le dos d'vn gros couſteau, la piqués de menu lard, & la mettez au fond d'vn baſſin, que le lard ſoit en bas, mettez la ſur le feu, & à meſure qu'elle rouſſit tires le ius, apres mettez bouillon champignons, vn pacquet, ſel, poivre, muſcade, quand vous voudrez ſeruir mettez farine frite, & le ius que vous aurez tiré & ius de citron.

4. *Lapreaux ou lapins en casserolle.*

Mettez vos lapins en quatre, les lardez de gros lard, passez les à la poesle auec lart fondu, les mettez dans vne terrine auec bouillon & vn verre de vin blanc, vn pacquet, poiure, sel, vn peu d'orange & de farine frite.

5. *Longe de veau piquée en hachis.*

Prenez vne longe de veau piquée & rostie, leuez la peau & la faites tenir au gros bout, hachez la chair, & la passez à la poele ouec lard fondu, fines herbes hachées menu, vn pacquet, sel, poivre, muscade, & remettez le tout ensemble, auec ius de citron, de mouton & de champignons.

6. *Poullets marinez passez à la paste.*

Couppez petits poullets par la moitié, les marinés à l'ordinaire, faites pastes auec eau, farine, iaunes d'œufs, sel, poivre, fines herbes, les trempez dedans, les faites frires en sain-doux auec persil frit.

7. *Poullet d'Inde au pot pourry.*

Lardez le de gros lard, le passez à la poele pour le colorer, auec lard fondu, mettez le cuire dans bouillon & vn verre de vin blanc, vn pacquet, sel, poivre, quand il sera à demy cuit passez champignons dans le mesme lard, & vn peu de farine,

mettez tout enſemble auec cus d'artichaux, andouillettes, riz de veau, mettez ius de mouton, de citron & par tranches en ſeruant.

8. *Fricaſſée de pigeõneaux à la ſauce blãche.*

Coupez les pigeonneaux, les paſſez à la poëſle auec lart fondu, vn pacquet, ſel, poivre muſcade, vn champignon, vn peu de vin blanc, quand ils ſeront cuits faites ſauce blanche auec iaunes d'œufs, & ius de citron.

9. *Poivrade de pigeonneaux.*

Fendez les par les dos, & les battez vn peu, mettés ſel, poivre, & les faites cuire à petit feu ſur le gril, puis les ſeruez auec vinaigre roſart ou à l'ail.

10. *Poupeline de veau.*

Hachés roëſle de veau auec graiſſe & vn peu de lard, fines herbes, iaunes d'œufs crus, ſel, poivre, muſcade, & en faites vn lit au fonds d'vne tourtiere, mettez riz de veau, champignons par morceaux, trouffles, creſtes, & la couurez de la meſme chair hachée comme vne tourtem, cettez vn pacquet par dehors, quand vous voudrez ſeruir liés auec iaunes d'œufs & ius de citron & par tranches.

11 *Poupeline à l'Angloiſe.*

La poupeline à l'Angloiſe ſe fait de meſme que l'autre, hors qu'il la faut garnir autrement, quand vous aurez fait le lit de la chair hachée garniſſés de petites tranches de iambon de Mayance cuites, d'vne langue de veau roſtie & par tranches, tranches de citron confit, moelle de bœuf, dates de Leuant, raiſin de Corinthe, canelle, vn peu de ſel, poivre, & ſucre, & la couurez de meſme l'autre, & la faites cuire, quand vous voudrez ſeruir faites ſauce blanche, & mettez ſucre, ius de citron & par tranches, & paſſez la pelle rouge par deſſus.

2. *Cyué de liévre.*

Leuez les cuiſſes entieres & les eſpaulles, mettez le reſte par morceaux, lardez de gros lard, & paſſez à la poeſle auec lart fondu, & le faites cuire auec bouillon & vin blanc, vn pacquet ſel, poivre, muſcade, vne fueille de laurier, vn peu de citron vert, & fricaſſez le foye & le pillez & paſſez par l'eſtamine auec farine frite, vn peu du meſme bouillon, mettez ius de citron & par tranches.

13. *Cochon de lait à l'Alemande.*

Coupés le en quatre, le passes à la poësle auec lard fondu, le faites cuire auec bouillon, vn peu de vin blanc, vn pacquet, sel, poivre, muscade, passez dans le mesme lard, huitres & farine, vn morceau de citron, capres, oliues desossée, & ius de citron & par tranches.

14. *Langues de veau à la sauce douce.*

Piqués les langues apres qu'elles seront cuite dans l'eau, & les faites rostir, puis les seruez à la sauce douce.

15. *Espaulles de veau aux champignons.*

Lardez l'espaule de gros lard, la passés à la poesle auec lard fondu, la faite cuire dans vne terrine auec bouillon, vin blanc vn pacquet, sel, poivre, muscade, citron vert, passés champignons dans le mesme lard, & farine, mettez tout ensemble auant que de seruir mettez ius de citron & par tranches.

16. *Teste de veau frite.*

Apres que la teste de veau sera cuite, tirés les os, les yeux, la langue, & les iouës, les mettez tremper dans vinaigre, sel, poivre, siboulles, laurier, & les farinés & passés à la poesle, pillés la ceruelle dans vn mortier auec œufs crus, sel, poivre, vn peu

peu de farine, & trempez le reste de la teste dedans & passés à la poësle en grande friture, passés aussi les gros os trempez dans la mesme paste, serués toute ensemble auec persil, ius de citron.

17. *Poullet d'Inde desossé.*

Desossés vn poulet d'Inde, & gardés la peau entiere, faites farce de la mesme chair auec graisse où moëlle de bœuf, vn peu de lart, fines herbes, champignons par morceaux, assaisonnés de sel, poivre, muscade, iaunes d'œufs crus, farcissés la peau, la cousés, passés la à la poësle auec lart fondu pour la colorer, faites la cuire dans vne terrine auec bouïllon, vn verre de vin blanc, vn pacquet, & mettés bardes de lart dessus, quand il sera cuit passés champignons à la poësle auec farine, & mettés auec vn morceau de citron vert, mettés ius de citron en seruant.

18. *Griues en ragoust.*

Ostés les iusiers des griues, les passés à la poësle auec lart fondu, vn peu de farine assaisonnés d'vn pacquet, poivre, sel, muscade, vn peu de vin blanc, capres, & ius de citron en seruant.

19. *Membre de mouton à la Suisse.*

Battés vn membre de mouton, le lardés de gros lart, faites le cuire auec eau, vn peu de vin blanc, assaisonnés d'vn pacquet fort, sel, poivre, laurier, citron vert, & les faites cuire dans vn pot de terre, faites qu'il sente le sel, & le poivre, vn peu plus que les autres ragouts, seruez sur vne seruiette auec tranches de citron.

20. *Oyson par quartiers lardé de gros lart.*

Mettez vn oyson par cartiers lardé de gros lart, le passez à la poësle auec lart fondu, faites le cuire auec boüillon, vn pacquet, vin blanc, sel, poivre, muscade, vn morceau de citron, & passez farine par la poësle auec vn ius de citron, garnissez de cus d'artichaux frits.

21. *Bœuf à la mode.*

Battez le bien, lardez-le de gros lart, le passez à la poësle, & le mettez dans vne terrine auec vn verre de vin blanc, deux verre d'eau, vn pacquet, sel, poivre, laurier citron vert, demy douzaine de champignons, & le bouchés bien d'vne autre terrine auec paste, & le faite cuire à petit feu, quand il sera cuit passez farine à la poësle auec lart fondu & mettés dans vostre terrine, & ius de citron.

22 Tétine de veau à la sauce douce.

Couppez-les par morceaux quand elles seront cuittes, les farinez & les faites frire auec sain-doux, & les seruez à la sauce douce, & y mettez vn ius de citron.

23. Hautcosté de mouton à la poesle.

Faites cuire hautcosté de mouton bien gras dans la marmite, faites vne paste & le passez dedans, le faites frire en lart fondu, & le seruez auec verjus de grain & poiure blanc.

24. Langue de bœuf fraiches lardées de gros lart.

Quand elles seront bien cuittes dans la marmite lardez-les de gros lart, & lardez de longueur, passez les à la poesle auec lart fondu, & les mettez dans vne terrine, auec bouïllon, vin blanc, vn pacquet, sel, poivre, muscade, citron vert, & passez farine à la poesle auec le mesme lart & vinaigre, mettez dans la terrine, & frottez le plat ou l'assiette d'vne eschallotte en seruant.

25. Queuë de mouton à la poësle.

Quand la queue de mouton sera cuite, ostez la peau, & la trempez dans de la paste que vous ferez auec farine, iaunes d'œufs, bouillon, fines herbes, sel, poivre

lart en dais paſſé à la poëſle, & mettés tout en bonne friture, ſerués auec poiure blanc, verjus de grain, & perſil frit.

Table des potages maigres en la troiſieſme ſaiſon, ſçauoir Iuillet, Aouſt, Septembre.

Methode pour apprester les potages contenus en la table precedente.

1. *Potage de brochet farcy.*

Escaillez le brochet, l'ouurez par le dos ostez la peau entiere que la teste & la queuë y tiennent, faites farce auec la chair du brochet, & chair d'anguille achée bien menuë, assaisonnés de sel, poivre, muscade, fines herbes, champignons par morceaux, puis farcissés la peau, & la faites cuire dans vn bassin auec bouïllon de poisson, vin blanc, beurre, vn pacquet, citron vert, quand il sera cuit mettés huistre amorties auec, & le dresses sur croustes mitonnées, le garnissez de champignons, huistres, laittances de carpes, ius de citron & par tranches, & que le beurre soit bon.

2. *Potage de carpes farcies.*

Vous pouuez faire carpe farcie de mesme que le brochet, la garnir auec cus d'artichaux, huistres frites, capres; champignons en ragoust, & tranches de citron & ius.

3. Potage de purée de pois verts.

Faites les bouïllir trois ou quatre bouïllons, les pillez & les passez par l'estamine auec eau, assaisonnez d'vn pacquet, sel, beurre, & fines herbes bien menuës, vn pain entiere que vous mettrez au milieu du potage, garnissez de concombres ou de petits cus d'artichaux.

4. *Potage aux choux blancs.*

Faites blanchir les choux, les achez menu, à la reserue des cœurs, les passez à la poësle auec beurre roux, les empottez auec eau bouïllante, & vn peu de purée, assaisonnez d'vn pacquet, poivre, sel, & vn pain passé par la poësle, les dressez sur croustes mitonnées, garnissez des morceaux de pain & des cœurs des choux, cus d'artichaux frits, & huistres frites.

5. *Potage de graneaux aux bouïllon brun.*

Passez les à la poësles auec beurre roux, les faites cuire dans vne terrine auec bouïllon de poisson, ou d'eau, vn verre de vin blanc, passez par la poësle farine auec le mesme beurre, huistres, champignons, citron vert, assaisonnez de sel, poiure, vn pacquet, & dressez sur croustes mittonnees, mettez ius de citron.

6. *Potage de mouilles.*

Laués les bien, les passez par la poësle auec beurre blanc, vn pacquet, passez leurs eau dans vn linge, esplucheẓ les moulles & les repassez à la poësle auec farine, fines herbes, les dressez sur croustes mitonnez auec le mesme boüillon, & vn peu de boüillon de poisson, ou d'herbes, & garnissez de coquilles, vn ius de champignons & de citron & par tranches.

7. *Potage de barbeaux auec purée de febves frite.*

Escaillez les & les incisez, les faites cuire dans l'eau, vn verre de vin blanc, vn pacquet, sel, poivre, peu de boüillon. & faites cuire febves, & les deroüez, en pillez la moitiez pour faire purée auec le boüillon des barbeaux, farinez l'autre moitiez de febves, & les passez farinez à la poësle auec friture, garnissez le potage auec cus d'artichaux, & le dressez sur pain mitonnez.

8 *Potage de barbotes au boüillon brun.*

Limonez les barbotes, & les passez à la poësle toutes entieres auec beurre roux, passez dans le mesme beurre farine, puis faites cuire le tout dans vne terrine auec vn pacquet, sel, poivre, vn peu de pureé de pois ou bouïllon de poisson, vn peu

de vin blanc, dreſſez ſur crouſtes mitonnées & le garniſſés de champignons, & capres.

9. *Potage de melon*

Coupés melon comme ſitroüilles, le paſſés à la poëſle auec beurre, le mettés dans vn pot auec vn pacquet, ſel, eau, poivre, en paſſez vn peu par l'eſtamine, & dreſſés ſur crouſtes mitonnées auec le meſme bouillon. & garniſſez de melon frit & grains de grenade.

10. *Potage de grains de muſquaſt à la Portugaiſe.*

Pillez amendes & les paſſez auec eau par l'eſtamine, faite boüillir, aſſaiſonné de canelle, ſel, vn peu de ſucre, quand vous voudrés dreſſer mettés y grains de muſquaſt, oſtés les pepins, & les dreſſés ſur maquarons, garniſſés de muſquaſt confit dans le ſucre, ius de citron, & marbrés auec vn peu de ius de groſeilles.

11. *Potage d'anguille,*

Eſcorchés l'anguille, la mettés par morceaux, paſſés la à la poëſle auec beurre roux, fines herbes, ſel, poivre, vn pac-

quet, & farine, l'emporté dans vn pot auec eau boüillante, & dreſſé ſur crouſtes mitonnées, mettez capres & ius de citron

12, *Biſque de poiſſon.*

Achez champignons bien menus, les mettez ſur des crouſtes auec boüillon de poiſſon, faites bien boüillir, quand il ſera bien mittonné, garniſſez de laittances de carpes, foye de brochet, champignons, queuës & pates d'eſcreuiſes, ius de citron & de champignons, & tranche de citron.

13. *Potage au laict auec piſtaches.*

Pillez piſtaches, les paſſez par l'eſtamine auec laict, le faite cuire aſſaiſonné de ſel, canelle, ſucre, & le dreſſez ſur biſcuits bien ſecs, garniſſez de grains de grenade, & mettez ius de citron.

14. *Potage de ſaumon aux champignons.*

Paſſez darnes de ſaumon par la poëſle auec beurre roux, paſſez auſſi dans le meſme beurre champignons, vn peu de farine, & mettez cuire dans vne terrine auec eau boüillantes, vn verre de vin blanc, vn pacquet, ſel poivre, & le dreſſez ſur crouſtes mitonnées, garniſſez d'huiſtres frites, champignons farcis ius de citron & par tranches.

15. *Potage de perches au bouillon blanc.*

Pillez amandes & jaunes d'œues cuits, passez par l'estamine auec boüillon blanc de poisson, assaisonnés d'vn pacquet, sel, beurre, & faites boüillir, à petit feu, mettez cuire vos perches dans vin blanc, sel, laurier, poivre, verjus, ostez les escailles, & les dressez sur croustes mitonnées, & mestez le bouillon blanc, garnissez de champignons en ragoust, laittances de carpes, ius de champignons & de citron & par tranches.

16. *Potage de citrouilles au laict.*

Coupés les citrouille par dez bien menuës, les passez à la poësle auec beurre blanc, persil, serfeüil menu, vn pacquet, sel, & les mittez dans vn pot de terre auec laict boüillant, & les dressez sur croustes mitonnées, garnissez de pain frit, & mettez poivre blanc en seruant.

Vous trouuerez les entrées que vous voudrez, en la premiere saison, & les entremets aussi, afin que vous n'ayez point la peine de voir tant de tables.

Table des potages gras de la dernierre saison Octobre, Nouembre, & Decembre.

Table des potages de la derniere saison Octobre, Nouembre & Decembre.

1. Potage de perdrix aux choux.

Lardez les perdrix de moyen lart, les passez à la poësle auec lart, les mettez cuire auec bouillon de bœuf, assaisonnez d'vn pacquet, sel, poivre, passez les choux, apres les auoir fait blanchir dans l'eau, & achez bien menus à la reserue de quelque pomme pour garnir, mettez moësle de bœuf, garnissez de saucissons de Boulongne par tranches, ius de mouton, & de champignons.

2. Potage de canards aux nauets.

Lardez les canards de gros lart, les passez à la poësle auec lart & les nauets aussi &

farine, mettez tout ensemble dans vn pot auec boüillon de bœuf; assaisonnés de sel poivre, vn pacquet & le dresses sur croustes mitonnées, mettez vn filet de vinaigre en seruant, garnissez de pain frit & saussisse.

3. *Potage d'alloüettes á l'hypocras.*

Vuidez les alloüettes & les mettez cuire auec boüillon de bœuf, vn baston de canelle, cloux, citron vert, vn peu de sel, sucre, & faites tremper vn pain en eau de biscuit, dans du boüillon, où vin, & le passez par l'estamine pour lier le potage, & mettez prunes dates, escorse de citron confite, raisins de Corinthe, & dressez sur bisquits & vn ius de citron en seruant.

4. *Potage de fidellis de Gennes.*

Mettez dans vn pot boüillon de bœuf où de veau, quand il boüillira mettez vos fidellis, vn pacquet, sel & les faites boüillir trois quart-d'heure, dressez vn chapon où poullet boüilly sur croustes mitonnées, & mettez vos fidellis auec fromage de Milan rapé, ius de mouton & de citron.

5. *Potage de crestes où bisque plate,*

Faites mitõner croustes auec bon boüillon de bœuf où de veau, semez trois oû

quatre champignons achez menus & garnissez de crestes, riz de veau, roignons de cocq, petits champignons, ius de citron & de mouton, pistaches coupées, & citron par tranches.

6. *Potage de chapon aux choux fleurs.*

Lardez chapon de gros lart, le passez à la poësle auec lart fondu, le faites cuire dans vn pot auec bouillon, faites blanchir vos choux fleurs, & les passez dans le mesme lart, assaisonnez d'vn pacquet, sel, poivre, farine frite, quand vostre potage sera dressé sur croustes mitonnées garnissez de vos choux, mettez ius de mouton, de citron & de champignons.

7. *Potage de sarcelles aux champignons.*

Lardez les sarselles de moyen lart, passez les à la poësle auec lart, les faites cuire auec bouïllon de bœuf, vn pacquet, sel, puis passez auec le mesme lart, champignons & farine, les mettez auec les sarselles, quand elles seront à demy cuites, dressez sur croustes, mettez ius de mouton & de citron & par tranches.

8. *Potage de chapons aux cardes.*

Faites cuire vn chapon blanchement, pillez amendes & iaunes d'œufs durs, passez par l'estamine auec bon bouïllon, vn

pacquet, dressez le potage, garnissez de cardes bien blanches, & mettez vostre boüillon blanc & ius de mouton & de champignons.

9. *Potage d'oye grasse aux pois passez.*

Si l'oye est sallée ne la lardez point, si elle ne l'est pas lardez la de gros lart, la passez par la poësle auec lart, & la faites cuire auec boüillon, vn pacquet, faites cuire vos pois à part, & les passez par l'estamine auec le boüillon de l'oye, persil, vn peu de poivre, vn morceau de citron vert, garnissez de pain frit & morceaux de petit lart.

10. *Potage de chapons desossez auec huistres.*

Desossez vos chapons, les farcissez auec la mesme chair, graisse, lart fines herbes, sel, poivres, muscade, jaune d'œufs, mettez cuire auec boüillon, & passez huistres, champignons, farine, par la poësle, mettez cuire tout ensemble, quand le chapon sera presque cuit mettez ius de citron.

11. *Potage de trois popetons,*

Vous trouuerez à la table des entrées le veritable popeton, faites en trois petits, & les remplissez tous trois diuersement, les dressés sur des croûtes mitonnées auec bon bouillon, mettez ius de citron & de

mouton garniſſez de creſtes, riz de veau champignons & citrons par tranches.

12 *Canards aux choux.*

Lardez-les de gros lart, les paſſés à la poëſle auec lart fondu, & les choux auſſi auec le meſme lart apres les auoir achez menu, & les faites cuire auec bouillon, vn peu de purée, garniſſez de ſauſſiſſe, pain frit.

13. *Potage de membre de mouton farcy aux nauets.*

Faites farce auec la meſme chaire, lart, graiſſe de bœuf, fines herbes, ſel, poivre muſcade iaunes d'œufs, farciſſez la peau & la couſez, paſſez par la poëſle auec lart & les nauets auſſi à part auec farine, faites cuire, en bouïllon aſſaiſonné de ſel, poivre, vn pacquet, dreſſé ſur crouſtes, garniſſés de ſauſſiſſes, & mettés vn filet de vinaigre.

14. *Potage de champignons farcis.*

Faites farce auec chair de veau, moëſle de bœuf, vn peu de lart aſſaiſonnés de ſel, poivre,

poivre, muscade, & vne mie de pain trempez au pot, vn jaunu d'œuf où deux, farcissez vos champignons, & les faites cuire dans vne terrine auec sel, & vn pacquet, vn peu de bouïllon, & les dressés sur croustes mitonnées auec bon bouïllon, garnissez de petits foyes de poullets en ragoust, champignons frits, ius de mouton & de citron par tranches, & liez auec farine frite.

15. *Potage de gros poullets farcis desossé.*

Farcissez vos poullets aprés les auoir desossez, faites farce auec la mesme chair, moësle de bœuf, & lart, assaisonnez de sel, poivre, muscade, jaunes d'œufs crus & les faites cuire auec bon bouïllon, & vn pacquet, puis passez par l'estamine vn morceau de filet de bœuf rosty, amendes pillez & jaunes d'œufs durs, & les faites bouïllir auec vn morceau de citron vert, dressez vos poullets sur croustes mitonnées & mettez vostre bouïllon passez, ius de citron, & de mouton, garnissez de champignons.

16. *Potage de cailles aux champignons*

Faite cuire les cailles dans vn pot de terre auec bon bouïllon passez champignons à la poësle auec lart fondu, vn peu

de farine vn pacquet, ſel, puis le dreſſez auec crouſtes mitonnez auec le bouïllon des cailles, & le garniſſez des champignons riz de veau piqués, ius de mouton & de citron & par tranches.

17. *Potage d'andouilles aux pois paſſez.*

Faites cuire les andouilles à part & les pois à part, les paſſez auec bon bouïllon, vn pacquet, vn morceau de citron vert, paſſez fines herbes menuës par la poëſle auec lart fondu, & mettez dans voſtre purée, dreſſez ſur crouſtes mitonnez, coupez les andouilles par rouëſles & mettez ſur voſtre potage, garniſſez de pain frit, mettez ius de mouton, & de citron & par tranches, auec poivre blanc.

18. *Potage de gigot de Veau farcy.*

Faites farce auec la meſme chair de veau, graiſſe, fines herbes, & lart, jaunes d'œufs crus, champignons par morceaux, ſel, poivre, muſcade, & le couſez faites cuire auec bouïllon, ſel, vn pacquet, & paſſez iaunes d'œufs cuits & amendes par l'eſtamine auec le meſme, bouïllon, le faites cuire dans vn pot, dreſſez voſtre potage, & mettez le bouïllon paſſez, garniſſez de champignons en ragouſt, ius de citron & de mouton.

19. *Potage de iaret de ſerf ou de ſanglier.*

Quand vous aurez iaret de ſerf ou de ſanglier lardez-le de gros lart, le paſſez à la poëſle, & paſſez dans le meſme lart des nauets & farine, & mettés cuire le tout enſemble auec boüillon, vn pacquet, ſel, poivre, & vn filet de vinaigre, & le dreſſés de meſme que les autres.

20, *Potage ou biſque de petits poulais de grain.*

Faites cuire les petits poullets dans vn pot de terre auec bouillon de bœuf ou veau, vn pacquet & ſel, coupez troufles par tranches, les paſſez à la poëſle auec lart fondu, vn peu de farine & les mettés mittonner dans vn petit pot auec vn peu de boüillon, quand voſtre potage ſera dreſſé auec bon boüillon ſur crouſtes, garniſſez de riz de veau, & creſtes, puis mettez des troufles par deſſus & ius de mouton & de citron & par tranches en ſeruant.

21. *Potage de ſanté.*

Vous trouuerez dans les potages de la premiere ſaiſon comme on doit faire le potage de ſanté.

22. *Potage de petits pigeonnaux ou biſques.*

Voyez en la premiere ſaiſon, vous trouuerez la biſque.

23. *Potage de testes d'agneau farcies.*

Eschaudez les testes d'agneau, les escorchez, & farcissés les peaux auec bonne farce faites de blanc de chapon ou de poullet d'Inde auec moesle de bœuf, fines herbes, vn peu de lart, sel, poivre, muscade, & les faites cuire tout ensemble auec bouillon, vn pacquet, sel, passez champignons à la poesle & mettez auec, quand les testes seront cuites dressez-les, & meslez les farcies auec les veritables, mettez persil, & serfeüil dans la poesle auec vn peu de lart, & iausnes d'œufs pour blanchir le potage, ius de mouton & de citron.

24. *Potage de sarcelles à l'hipocras.*

Faites cuire les sarcelles auec bouillon de bœuf, assaisonnés de sel, mettez dans vn petit pot, dattes de Leuant, escorse de citron confit, canelles, sucre, vn verre de vin blanc, & faites bouillir, dressés vos sarcelles sur croustes mitonnées auec leur bouillon, puis les garnissez de tout ce qui se trouuerra dans le petit pot, & mettez le vin par dessus, ius de citron & poivre blanc.

25. *Potage de perdrix farcies.*

Fendez les perdrix, par le dos, oſtez la chair de l'eſtomac ſans rien rompre, faites farce auec moëſle de bœuf & lart, champignons, iaunes d'œufs, farciſſez vos perdrix & les couſez, faites les cuire auec bon bouillon, aſſaiſonnés d'vn pacquet, ſel, garniſſés-les de creſtes de cocq, champignons farcis, & autres, ius de mouton & de citron & par tranches.

Teble des entrée de table de la derniere, ſaiſon, Octobre, Nouembre, Decembre.

Methode pour apprester les entrée contenus en la presente saison Octobre, Novembre, & Decembre.

1. *Poitrine de veau farcie.*

Faites farce auec roë ſle de veau, graiſſe de bœuf, lart, fines herbes, aſſaiſonnés de ſel, poivre, muſcade, farciſſez la poitrine, & mettez parmy la farce petits pigeonneaux, riz de veau, champignons,

la passez à la poësle auec lart fondu, la faites cuires dedans vne terrine auec bouïllon, vn verre de vin blanc, vn pacquet, quand elles sera cuite passez chāpignons par la poësle auec le mesme lart & vn peu de farine, mettez tout ensemble, ius de citron & par tranches en seruant.

2, *Popeton à l'Angloise.*

Ce popeton se fait de mesme l'autre, hors qu'il le faut remplir de pigeonneaux riz de veau, dattes de Leuant, raisins de Corinthe, sucre escorse de citron, moësle de bœuf, canelle, sel poivre blanc, lart pillez, & le faites cuire de mesme, mettés en seruant ius de citron & par tranches.

3. *Membre de mouton à la Iudaique.*

Prenez membre de mouton bien mortifié, & le lardez d'ail, & d'anchois, l'enuellopez d'vn papier auec lart pillé, fines herbes, & l'arosés de ce qu'il rendra en cuisant, quand il sera cuit degraissez la sauce, & le mangez auec son ius, poivre blanc, & ius d'orange.

4. *Piece de bœuf lardée.*

Faites cuire vne piece de bœuf de poitrine dans vne marmite, quand elle sera à demy cuite lardez-la de gros lart, assaisonnez de poivre, muscade, sel, cloux pillez

& la mettez dans vne terrine auec bardes de lart au fond, assaisonnez de sel, poivre, vn pacquet, & la faites bien cuire auec bouïllon, vn peu de vin blanc, citron vert, laurier, quand elle sera cuite mettez ragoust de champignons, huistres, oliues, desossez, capres, & liez le tout ensemble; mettez ius de citron & par tranches en seruant.

5. *Queuë de mouton à la croustade.*

Achez vne demy roësle de veau auec la moitié autant de moësle où graisse de bœuf, fines herbes, assaisonnez de sel, poivre, muscade, champignons cuits achez, puis mettez vne queuë de mouton dans vn bassin auec la chair achez dessus cuire au four; à demy cuite mettez mie de pain, arrosez de sa graisse, remestez tousiours du pain jusques à ce qu'elle ayt fait vne grosse croustes, & ius de citron en seruant.

6. *Langue de bœuf à la sauce douce.*

Quand elle sera bien bouïllie ostez la peau & la picquez de menu lart, la faites rostir à la broche, & la seruez à la sauce douce, mettez vn ius de citron en seruant & poivre blanc.

7. *Pieds de mouton à la ſauce blanche.*

Mettez les pieds par morceaux & les paſſez à la poëſle auec lart fondu, fines herbes, ſiboullettes entiere; que vous retirerez, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, poudre de thein, & la blanchiſſez auec jaunes d'œufs, vinaigre roſart, faites paſtes auec farine, ſel, poivre, jaunes d'eufs, fines herbes, & vin blanc, & paſſez les os des pieds dans ladite paſte, & les faites frire pour garnir, & perſil empaſté frit auſſi pour mettre ſur le bord du plat où aſſiette.

8. *Langue de mouton à la grillade.*

Fendez les langues, mettez ſel, & pain, où farine puis les faites griller, & les mettez dans vn plat auec verjus, bouïllon, champignons, vn pacquet, ſel, poivre, farine frite, muſcade, citron vert & faites bouïllir.

9. *Perdrix à la daube.*

Lardez-les de gros lart, & les faites cuire dans vn linge que vous mettrez dans vn pot de terre, auec bouïllon où eau chaude, aſſaiſonné de ſel, poivre, vn pacquet,

laurier, muſcade, deux verres de vin blanc, les faites cuire à petit feu, laiſſez-les dans leur bouïllon iuſques à ce que vous ſeruiez garniſſez de tranches de citron & de grenade, & les ſeruez dans vne ſeruiette,

10. *Chapons gras à la daube.*

Lardez-le de gros lart, & le faites cuire comme les perdrix, aſſaiſonné de meſme, le ſeruez auec le creſſon amorty dans ſel & vinaigre, mettez poivre blanc en ſeruant.

11. *Daube de veau achée & picquée.*

Achez vne roëſle de veau, aſſaiſonnez de ſel, poivre, quatre iaunes d'œufs crus, & faites de tout trois petites maſſes en ovalles, faites les refaire pour les pouuoir piquer au fond d'vne tourtier ſur vn peu de braiſe auec lart fondu, eſtant piquez faite cuire dans la meſme tourtierre auec le meſme lart à petit feu comme vne tourte, quand elle ſera cuite degraiſſez la ſauce, & mettez moutarde de Dijon ius d'orange & poivre blanc.

12. *Foye de veau á la marinade.*

Coupez le foye par tranches, & le mettez en vinaigre, ſel, poivre, vn pacquet, le farinez & le friſés en lart fondu,

& seruez auec persil, poivre blanc, & vinaigre à l'ail.

13. *Boudins de foye de veau.*

Achés vn foye de veau, le pillez dans vn mortier auec la tierce partie de panne de port, & en couperez encores autant par petits dez, assaisonnés de sel, poivre, cloux pillez, fines herbes, siboulles achées bien menu, vn peu de coriandre, pillé huit iaune d'œufs, vn peu de canelle battuë, & les entonnés en des boyaux de porc ou de veau, les faites boüillir dans vin blanc auec sel, laurier, à petit feu, les laisser froidir dans leurs bouillon, & les mettez sur le gril, puis serués auec oranges.

14. *Aricot de poitrine de mouton.*

Passez à la poësle poitrine ou collets de mouton auec lart, & passez nauets par la poësle auec le mesme lart & farine, & mettez cuire auec boüillon, vn pacquet, sel, poivre, & vn filet de vinaigre, garnissez auec pain frit.

15. *Galimafrée d'espaulle de mouton.*

Leuez la peau d'vne espaulle, faites tenir au manche, achés la chair menuë, la passez à la poesle auec lart fondu, fines herbes, siboulles entieres, que vous esterez,

ſel, poivre, muſcade, bouillon, capres, champignons, citron vert, faites boüillir le tout, mettez ius de citron & de mouton en ſeruant.

16, *Roëſle de veau aux huiſtres.*

Coupez la roëſle en deux, la lardez de moyen lart, paſſez à la poëſle auec lart, la faites cuire dans vne terrine auec bouillon, vn verre de vin blanc, laurier, vn pacquet, ſel, poivre, muſcade, & champignons, quand elle ſera cuite paſſez dans le meſme lart huiſtres & farine cuites tout enſemble, garniſſez de citron par tranches.

17. *Capilotade de perdrix,*

Tirez les aiſles, les cuiſſes & les cropions des perdrix, les paſſez à la poëſle auec lart fondu, vn pacquet, ſel, poivre, muſcade, vn peu d'écorſe d'oranges, capres, vn peu de farine frite, & en ſeruant mettez ius de mouton & de citron.

18. *Capilotade du chapon.*

Ouurez les chapons & les mettez dans vne terrine auec vn peu de bouillon, vn pacquet, ſel, vn peu d'orange, paſſez huiſtres par la poeſle auec farine frite, faites

boüillir le tout ensemble, mettez capres, poivre blanc, & ius d'orange en seruant.

19. *Foye de veau piqué & rosty.*

Piqués le foye de menu lart, le faites rostir à la broche, & le seruez à la poivrade, ou à la sauce douce.

20. *Attine de veau.*

Mettez vne roësle de veau en trois, la passéz à la poësle auec lart fondu, la faites cuire plus de demy, mettez dans vne terrine, chauderon, ou poëslon, auec eau & vin blanc, vn pacquet, champignons, & citron vert, liez auec vn peu de farine ou iaunes d'œuf, mettez sel, poivre & muscade,

21. *Canards en ragoust.*

Escrassez les canards, & les lardez de gros lart, passez à la poësle auec lart, les faites cuire dans vne terrine auec boüillon, vin blanc, vn pacquet, sel, poivre, muscade & citron vert, liés la sauce auec farine frite, & mettez ius de citron en seruant.

22. *Teste de veau en menus droits.*

Tirez la chair d'vne teste de veau, la coupez menu, & la passés à la poësle auec lart fondu, fines herbes achées menuës, assaisonnés de sel, poivres, muscade, ci-

tron vert, vn pacquet, faites mitonner auec vn peu de vin blanc, liés auec farine, mettez capres, ius de mouton & de citron en seruant.

23. *Marinade de perdrix.*

Fendez les perdrix en deux, & laissés les testes, battés-les & les faites tremper auec vinaigre, sel, vn pacquet, laurier, poivre, & les farinez, quand vous voudrez seruir frisés-les en lart fondu, & seruez auec vinaigre à l'ail & poivre blanc.

24. *Ragoust de foye de porc.*

Aches vn foye de porc auec la tierce partie de lart, fines herbes, cloux pillez, poivres, muscade, ail, trois iaunes d'œufs, le mettez dans vne crespine de porc, & en faites vne formes longue & carée, & la faites cuire dans vne tourtiere auec vn peu de lart fondu, & vn verre de vin blanc, & laurier, quand il sera cuit ostés la graisse & mettez moutarde de Dijon, & orange.

25. *Canard farcis à la sauce douce.*

Ouurez les canards par le dos, tirez la chair, laissés les os & la peau ensemble sans le defigurer, faites sauce auec la mesme chair, vn peu de lart, dattes de Leuant, escorse de citron confit, pistaches, trois ou

quatre maquarons, assaisonnez de sel, canelle, vn peu de poivre blanc, & le cousez, & le faites cuire à la broche, & l'arrosez en cuisant de vin blanc, sucre, canelle, vn peu de citron vert, seruez-le dans la mesme sauce, & mettez ius de citron en seruant.

Table des potages maigres pendant Octobre, Nouembre, & Decembre.

La maniere de faire les potages nommez cy-dessus.

1. *Potage de barbuës.*

Escaillez les barbuës, les faites cuire dans vn bassin auec purée claire, vn verre de vin blanc, assaisonnez de sel, poivre, vn pacquet, passez champignons à la poësle auec beurre blanc, vn peu de farine, capres, citron vert, & le dressez sur des croustes mitonnées auec bouïllon de poisson, & mettez les barbuës & garnissez de champignons, lettances, huistres frites, & citron par tranches.

2. *Potage de solles aux champignons.*

Passez les solles par la poësle auec beurre roux, champignons, farine frite, & mettez dans vn bassin auec bouïllon de poisson, assaisonnez d'vn pacquet, sel, citron vert, dressez sur des croustes mitonnez auec le mesme bouïllon, garnissez de champignons frits, pates d'escreuisses, mettez ius de citron & par tranches.

3. *Potage de laict marbré.*

Faites potage de laict auec laict, amẽdes, jaunes d'œufs, assaisonnez de sucre, sel, canelle,

tanelle, & le dressez auec pain ou biscuits, versés par dessus ius de groiselles rouges & jus de poirée cuite auec sucre, & fleur d'oranges, garnissez auec grains de grenade & nompareille.

4. *Potage de tortuës au bouillon blanc.*

Coupez les testes & les pieds, faites cuire en eau, vn peu de sel, vn pacquet; & tirez la chair, ostez l'amer, & les passés à la poësle auec beurre blanc, fines herbes achées bien menu, sel, & les dressez sur des croustes mitonnées auec bouïllon de poisson, les blanchissez auec jaunes d'œufs, garnissez de champignons en ragoust, trouffles, & mettez ius de champignons & de citron & par tranches en seruant,

5. *Potage d'esperlans au bouillon blanc*

Faites cuire les esperlans auec eau, sel & vn pacquet, pillés amendes, les passez par l'estamine auec bouïllon de poisson, assonnez d'vn pacquet, & les faites bouïllir, mettez y vn morceau de citron, vert, dressez les esperlans sur croustes mitonnées auec le mesme bouillon, & mettez

le bouïllon blanc par dessus, ius de champignons & de citron & par tranches, & grains de grenade en seruant.

6. *Potage de perches au bouillon brun.*

Faites cuire les perches dans eau, verjus, sel, vn oignon, & les escaillez quand elles seront cuites, & les dressez sur croustes mitonnez auec bouïllon, de poisson, passez par la poësle vn peu de farine, & capres, huistres, vn peu de bouïllon, & mettez par dessus, garnissez de citron & ius de champignons.

7. *Potage de pigeonneaux de poisson.*

Vous trouuerez au traité de la pastisserie comme l'on doit faire les pigeonneaux, que vous dresserez sur croustes mitonnées auec le mesme bouïllon des pigeonneaux, & les garnirez de creste de cocq de mesme que les pigeons, de champignons, laittances, trouffles, pistaches coupées, ius de champignons & de citron & par tranches.

8 *Potage de hure de saumon sallée.*

Escaillez la hure de saumon, la lardez de lart d'anguilles, assaisonné de poivre, la passez à la poësle auec beurre roux, la faites cuire dans vne terrine auec purée claire, assaisonnez d'vn pacquet, citron

vert, fines herbes achées menu, quand vous voudrez seruir mettez capres, & passez huistres & chãpignons par la poësle, vn peu de farine beurre roux, garnissez vostre potage que vous ferez mitonner auec le mesme bouïllon, metttez ius de citron & par tranches,

9. *Potage de brochet aux choux.*

Escaillez le brochet, le mettez en quatre, lardez-le de lart d'anguilles, & le passez à la poësle auec beurre roux, mettez-le dans vne terrine auec purée clair, assaisonnez d'vn pacquet, poivre, & sel, passez choux par la poësle auec le mesme beurre apres les auoir blanchis & achés menu, assaisonnez de sel, cloux pillés, le dressez sur croustes mittonnees auec le mesme bouïllon du brochet, garnissez de pain frit, champignons frits, & tranches de citron.

10. *Potage de champignons farcis*

Faites farce auec chair de poisson, vne mie de pain au pot, assaisonnez de fines herbes, sel, poivre, muscade, les farcissez, faites les cuire dans vne tourtiere auec beurre, & les couurez, quand ils seront cuits dressés-les sur croustes miton-

nées auec bouïllon de poiſſon, mettez ius de citron & par tranches, & liez auec vn peu de farine frite, vn peu de beurre, & le ius où les champignons auront cuit

11. *Potage de gerreaux au bouïllon brun.*

Paſſez les gerreaux par la poëſle auec beurre roux, vn peu de farine, les mettés cuire auec eau où bouïllon de poiſſon, où purée, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, poivre, & le dreſſez ſur pain mitonnée, garniſſez de capres, huiſtres, & ius de citron & par tranches.

12. *Potage d'œufs pochez auec fromage de Milan.*

Faites mitonner crouſtes auec bouïllon d'herbes où purée, mettez œufs pochez par deſſus, rapez fromage, puis mettez capres, & chaplure bien menuës, puis faites mitonner.

13. *Potage de Viues.*

Eſcaillez les viues & les inciſez, paſſez les à la poëſle auec beurre roux, les mettez cuire dans vne terrine auec bouïllon de poiſſon, où purée claire, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, poivre, les dreſſez ſur crouſtes mitonnez, & garniſſez d'huiſtres

frites, champignons en ragoust, capres, & ius de citron & par tranches.

14. *Potage de cardes d'artichaux.*

Faites cuire les cardes auec eau, sel, beurre, vne crouste de pain, quand elles seront cuites mettez les dans du beurre, puis faites mitonner auec bouïllon d'herbe, mettez vn pain que vous aurez mis au pot au milieu du potage, garnissez de cardes par tout, mettez fromage rapé & y faites vn bouïllon blanc auec iaunes d'œufs, & capres.

15. *Potage de vert meslé.*

Faites mitonner croustes da pain auec bouïllon d'herbes, mettez vn pain au milieu du potage, faites le bien bouïllir, garnissez les bords du plat de chicorée cuite, & le pain aussi, & achez oiseille bien secoüée, serfeüil, & vne douzaine de iaunes d'œufs durs bien menu, & le seruez par dessus vostre potage, & le couurez, garnissés-le de tranche de citron.

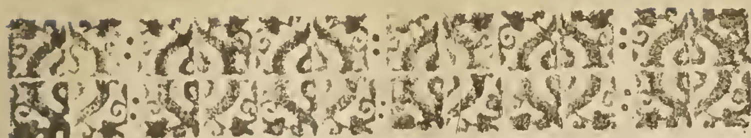
16. *Potage d'andouïllettes de poisson.*

Achez chair d'anguille, & chair de carpe, & la pillez dans le mortier, assaison-

nés de poiure, sel, muscade, & en faites comme vn seruelat dans vn linge, le faites cuire dans du vin blanc, & beurre, assaisonné d'vn pacquet, du reste de la chair faites endouïllettes & les faites cuire dans du beurre & vn peu de bouïllon, & vn pacquet, passés par la pöesle champignons, lettances de carpes, vn peu de farine, & faites bouïllir auec bouillon de poisson, & citron vert, dresses sur croustes mitonnées, & garnissés du seruelat, que vous couperez par tranches & tranches de citron & ius.

Fin des quatre saisons.





TRAICTÉ DE PATISSERIE POVR TOVT L'ANNÉE TANT A MANGER FROID que chaud, & le moyen pour la bien faire.

Table des pastez à manger froids.

Toutes ces pastes se peuuent faire de seigle, entant qu'elle est plus propre à garder les viandes & plus portatiue. Souuenez-vous que tous les pastés de garde doiuent estre bien cuits & bien bouchés.

Methode pour bien apprester les pastez à manger froists, contenus en la table precedente.

1. Pasté de cerf.

LAissés mortifier le cerf & le lardés de groz lart assaisonné de sel, poivre, muscade, & cloux, le tout bien pillé. Fai-

tes paste comme dessus, auec sel, vn peu de beurre, & le faites en abaisse assaisonnée comme dessus, force lart pillé, laurier, & bardes de lart, apres le dorez auec iaunes d'œufs, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & vous souuenez de le percer de peur qu'il ne s'en aille, sortant du four bouché-le & le mettés sur vn cleon ou clée.

2. *Pasté de cheureüil.*

Le pasté de chevreüil se fait de mesme celuy de cerf, mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ny l'assaisonner si fort.

3. *Pasté de sanglier.*

Lardés-le de gros lart assaisonné de sel, poivre, cloux de girofle, muscade, laurier, & le faites en abaisse de paste bise, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & ayés soin de le boucher estant cuit.

4. *Pasté de bœuf.*

Prenez vne tranche de simier, battés la bien auec le dos d'vn couteau, puis lardés de gros lart, assaisonnés comme dessus, & le faites cuire de mesme, ne vous oubliés pas de le percer & de le boucher estant cuit.

Pasté de roësle de veau.

Lardez les roësle de veau de moyen lart, assaisonné de sel, poivre, muscade, vn peu de cloux pillés, laurier, & faites paste auec beurre, sel, & eau, la faites cuire trois heures, donnés luy du vent & le bouchez estant cuit.

6. *Pasté de membre de mouton.*

Lardez les de menu larr, assaisonnez comme dessus, cassez les os, ostez le manche& les empastez en mesme paste que le veau, & le faites cuire de mesme, estant cuit mettez y vne gousse d'ail ou de chalotte par le soupirail.

7. *Pasté de lievre où de levrau.*

Selon mon sentiment les pastez de liévre ou levrau sont meilleurs auec les os que desossez, lardez-le de moyen lart, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, laurier, & ne le faites point affamez de lart pillez, & bardes mettez-les en paste bise ou blanche, estant cuit mettez-le en lieu sec, & le bouchez.

8. *Paste de liévre où de levrau desossé.*

Ostez les os & laissez la chair la plus entiere que vous pourrez lardez-le de gros

lart, assaisonnés de mesme que dessus, & l'empastez en mesmes paste, & le faites cuire de mesme.

9. *Pasté de lapins.*

Lardez-les de moyen lart, assaisonnés comme dessus, & les empastez de bonne paste, il n'est pas de besoin de les faire cuire deux heures.

10. *Pasté de perdrix.*

Lardez les perdrix de moyen lart, assaisonnez de sel, poivre, muscade, quelques cloux entiere, laurier, & le faites en paste dressez où en abaisse en forme carée, faites y vn soupirail, & le faites cuire deux ou trois heures selon le feu, tenez-le en lieu sec.

11. *Pasté de perdrix desossées.*

Fendez les perdrix par le dos, ostez l'os de l'estomach, le cropion, & laissez les cuisses entieres lardées de moyen lart, assaisonnés comme dessus, & les empastez de mesme, & leur donnez la mesme cuison.

12. *Paste de poullet d'Inde.*

Cassez les os, abattez l'estomach, & le lardez de gros lart, mettez en paste bise ou blanche, assaisonnez de sel poivre, muscade, cloux entiers, laurier, lart pillé

& par bardes, estant cuit mettez vne eschalotte par le soupirail & le bouchez.

13. *Paste de poullet d'Inde desossez.*

Ouurez le poullet d'Inde par le dos, tirez tous les os à la reserue du cropion, rassemblez la chair & la lardez de moyen lart assaisonnez comme dessus, & l'empastez tout de mesme, estant cuit mettez la petite éschalotte par le soupirail, & le bouchez.

14. *Pasté de canards.*

Escrasez les canards, leur faites trois ou quatre taillades sur l'estomach, lardez les de moyen lart, & les assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux pillez, canelle pillez, laurier, lart pille, & bardes de lart, empastez en paste demy blanche, en paste dressez ou en abaisse en forme carée, dorez-le comme les autres auec iaunes d'œufs crus, faites le cuire deux petites heures.

15. *Pasté d'oyes ou d'oysons.*

Ce pasté ce fait tout de mesme que celuy de canards, hors qu'on le doit nourrir d'auantage, & le tenir plus ferme de sel & du reste, faites le cuire dauantage, mestez y estant cuit vne gousse d'ail.

16. *Pasté d'ostarde.*

Abatez l'estomac de l'ostarde, cassez les os des cuisses, lardez-le de moyen lart bien espais, assaisonnez de sel, poivre, cloux entiers, muscade rapée, laurier, & ne luy faite point faute de lart pillé, & en bardes, entant que l'ostarde est vn gibier qui est fort sec, vous le pouuez faire dressé où en abaissé auec bonne paste, dorez-le & le faites cuire, trois où quatre heures.

17. *Pasté de jambon de Mayence.*

Coupez le manche du jambon, le faites bien tremper, faites qu'il soit bien net, ostez la peau & s'il est bien gros coupez vn peu de son lart, où d'autre pour le larder, assaisonnez les lardons, estans lardez faites paste bien dure auec eau chaude & vn peu de beurre fondu, dressez vn pasté de la largeur & hauteur qu'il le faut, & qu'il soit espais d'vn pousse, mettez le jambon dedans, assaisonnez de poivre, muscade, cloux, canelle pillé, fines herbes achées bien menuës, laurier, & vne liure & demye de beurre frais, où moësle de bœuf achée, & remplissez les vuides du dedans du pasté crainte qu'il ne s'abatte, couurez-le de la mesme paste & le dorés de mesme, faites les cuire huit heures,

mettez du papier autour & dessus afin qu'il ne prenne pas trop de couleur, quelques vns y mettent des tranches de citron vert, les autres non.

18. *Pasté de hure de sanglier.*

Faites brusler le poil de la hure la nettoyez bien, coupez les machoires, & les autres os, ostez lecrain en incisant le haut de la hure sans la difigurer, ostez aussi la ceruelle & la lardez de gros lart, & l'empastez de mesme que le jambon, du mesme assaisonnement, & n'oubliez pas à y mettre du sel, & vn peu de poivre long pillez menu faites le cuire de mesme, estant à demy cuit mettez y vn demy-sestier de vin clairet par le soupirail, quand ce pasté sera deux heures plus que l'autre dans le four il n'en vaudra pas moins, & ius de citron.

19. *Pasté de faisans*

Estans bien nestoyez lardez-les de gros lart, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, laurier, & les empastez en vn pasté dressez, les laissez le plus entiers que vous pourrez, couurez le pasté de la mesme paste, & le dorez, faites le cuire deux heures.

20. *Pasté de corlis.*

Vuidez les corlis, & les lardez de moyen lart, assaisonnez comme dessus, & y mettez vne eschalotte estant cuit, ce pasté se fait dressé, enfin vous le pouué faire comme il vous plaira, faites le cuir deux heures & demye.

21. *Pasté de sarcelles.*

Ce pasté se fait tout de mesme que celuy de canards, & le faites cuir de mesme.

22. *Pastè de canards desossez.*

Fendez les canards par le dos & ostez tous les os à la reserue des cuisses, tailladés les sur l'estomach & les lardez de moyen lart, assaisonnez de mesme, auec sel, poivre, muscade, cloux, laurier, & bon lart pillé & bardes, faites le dressé ou en abaisse en forme carée, dorés & le faites cuire deux heures.

23. *Pastè de sarcelles desossez.*

Le pasté de sarcelles se fait de mesme que celuy de canards, hors qu'il ne faut pas le faire tant cuire.

Tables des pastez à manger chauds.

Ie me ſuis oublié de mettre ce paſté de ramiers parmy les paſtés à manger froids, vous trouuerés bon que ie le mette icy.

Methode pour appreſter les paſtez à manger chauds contenus en la table precedente.

1. Paſté de cailles.

Vuidez des cailles, faites paſte auec eau, farine, beurre, quelques iaunes d'œufs, & ſel, dreſſés vn paſté de quatre pouſſes de hauteur, mettez vn peu de gaudiueau au fond, ce gaudiueau ſera composé de roëſle de veau, vn peu de lart, moëlle ou graiſſe de bœuf, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, & vous dreſſerez les cailles au rond du pot ſur voſtre gaudiueau, vous garnirés de champignons, riz de veau, creſtes, trouffles, lard pillé, vn morceau de beurre fraiz, & le couurés de la meſme paſte, dorés le & le faites cuire vne heure & demye, oſtés le pacquet d'aſſaiſonnement en ſeruant, & mettés ius de citron, & piſtaches coupées.

2. Pasté de pigeonneaux.

Ce pasté de pigeonneaux se fait dressé comme celuy des cailles, hors qu'il ne faut pas y mettre de gaudiueau, mais garnissez le de riz de veau, champignons, crestes, moësles de bœuf, lard pillé, ou fondu, & le faites cuire de mesme, estant cuit mettez ius de veau & de citron, & pistaches.

3. Pasté de poullets à la cresme.

Quand vostre pasté sera dressé, mettez y les poullets par morceaux, assaissonnez de sel, poivre, muscade, canelle, lard fondu, ou pillé, vn pacquet d'assaissonnement, couurez le de mesme paste, estant cuit mettez y la cresme & le laissez vn peu dans le four, mettez en seruant ius de champignons.

4. Pasté d'alloüettes.

Dressez vn pasté de trois pouces d'auteur & de paste fine, ostez les ieusiers des alloüettes, & les rangez au fond du pasté, garnissez de champignons, quelques foyes gras, trouffles, lard pillé, sel, poivre, muscade, vn pacquet, & le couurez de mesme paste, dorez le & le faites cuire, estant cuit faites vne liaison auec vn peu de lard fondu & vn peu de farine,

que vous ferez frire dans le lard, & vous y meslerez ius de citron & de mouton ou ius de veau.

5. *Pasté de lievre.*

Hachez la chair d'vn liévre auec la chair d'vn membre de mouton, & auec la tierce partie de lard, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux canelle pillée, fines herbes, siboulle, & faites vne abbaisse de paste fine que vous aurez fait auec farine, eau, & beurre, & faites vn lit de la chair hachée sur la paste en forme d'vn liévre, & y rangez de moyens lardons, remettez de la mesme chair & des lardons d'étage en étage, estant fait mettez feüilles de laurier, & bardés de lard, couurez le de la mesme paste & le dorez, faites le cuire trois ou quatre heures, estant cuit mettez ius de citron & vne eschalotte, ou son ius

6. *Pasté de levreaux à l'Angloise.*

Lardez le levreau de moyen lard, cassez les os & le mettez en abbaisse de paste, feüillettée en forme d'oualle ou de liévre, assaisonnés le de sel, poivre, muscade, cannelle pillée, lard fondu ou pillé, & faites cuire dans vn pot, écorce de citron, dates de Leuant, prunes de brignolle, coupez le tout par tranches, assaisonnés

d'vn verre de vin blanc, ſucre, canelle, poivre, citron vert, quand le paſté ſera cuit glaiſez le de glaiſe faite auec ſucre bien pillé, & eau de fleur d'orange, la glaiſe eſtant faite découurez le paſté & y mettés la compoſition que vous aurez faite dans le pot, & vn jus de citron, & grains de grenade en ſeruant.

7. *Paſté de levrau en paſte briſée.*

Caſſez les os du levreau, le lardez de moyen lart, & l'empaſtés en paſte briſée & en abbaiſſe, aſſaiſonnés de ſel, poivre, canelle, muſcade, lard pillé, & l'aurier, eſtant fait dorés le & le faites cuire deux heurres, eſtant cuit frottés le cus d'vn plat d'vne eſchalotte & faites vn ius de citron auec & mettées dans le paſté en ſeruant.

8. *Paſté de chapon deſoſſé.*

Ouurez vn chapon par le dos, gardez la peau entiere, oſtez tous les os à la reſerue du cropion & des cuiſſes & le farciſſés de farce que vous ferrez auec ſa chair, vn morceau de veau, moëlle ou graiſſe de bœuf, lart, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, ſiboulletes, cloux, champignons, trouffles, riz de veau, eſtant farcy mettez le dans vn paſté dreſſé & le couurez de la meſme paſte fine, do-

rés le & le faites cuire deux heures, mettez ius de citron en ſeruant.

9. Paſté de poitrine de veau.

Mettez la poitrine de veau par morceaux, y mettez vn lardon ou deux à chaque morceau, & l'empaſtez dans vn paſté dreſſé aſſaiſonné de lard, ſel, poivre, cloux, muſcade, fines herbes, laurier, champignons, cus d'artichaux, & le couurez de la meſme paſte fines, faites le cuire deux heures, mettez y vne ſauce blanche, auec vn ius de citron, iaunes d'œufs, vn peu auparauant que vous voulliés ſeruir.

10 Paſté de gaudiueau à l'Italienne.

Faites gaudiueau auec roëſle de veau, moëſle ou graiſſe de bœuf, aſſaiſſonnés de ſel, poivre, muſcade, cloux, fines herbes, ſiboulles, & le mettez dans le paſté que vous aurez dreſſé en triangle auec paſte fine, garniſſez voſtre paſté de riz de veau, moëſle, lard pillé, eſcorce de citron, dattes de Leuant, raiſins de Corinthe, piſtaches, canelle, ſucre, & roullez quatre bardes de feüilletage longues de cinq pouſſes, & large d'vn pouſſe & demy, eſtant roullées mettez en vne ſur chaque

triangle posées sur la chair, & vne au milieu, dorez le & le faites cuire vne heure & demye, mettez ius de citron en seruant & sucre.

11. Pasté de gaudiueau à la Françoise.

Faites gaudiueaux auec roësle de veau, moësle ou graisse de bœuf, vn peu de lard, assaissonnez de sel, poivre cloux, muscade, fines herbes, siboulles, & dressés vostre pasté de mesme que dessus, garnissez le de champignons, riz de veau, cus d'artichaux, morilles, andoüillettes, & y faites les mesmes bardes de feüilletage qu'au pasté à l'Italienne, mettez y vne sauce blanche auant que de seruir.

12. Pasté d'assiette.

Hachez vn morceau de roësle de veau auec graisse de bœuf, faites qu'elle soit biẽ menuë & bien delicate, assaissonnés de sel, poivre muscade, fines herbes, siboulles, dressez le pasté de paste que vous aurez faite auec farine, beurre, œufs, & faites qu'elle soit bien dure, mettez vostre gaudiueau dedans & le garnissez de riz de veau, morilles, trouffles, champignons, crestes, moësle de bœuf lard pillé, puis faites comme vn petit dosme au milieu du pasté du mesme gaudiueau, & le cou-

urez de la mesme paste, faites qu'elle soit bien minse dorez le, & le faites cuire vne heure, mettez ius de citron & de mouton en seruant.

13. *Pasté à la Royalle.*

Escorchez deux ou trois membres de mouton, les coupez par roësle, dressez vostre pasté de paste faite auec eau chaude & vn peu de beurre, farine, sel espais d'vn pousse, & demy pied de hauteur, mettez vostre chair de mouton dedans, vous y pouuez mettre perdrix & ramiers desossés, auec le mouton, & garnir de lard pillé, champignons, trouffles morilles, grosses crestes de cocq, assaisonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, canelle, & cloux pillés, & le couurir de la mesme paste, le dorer, mettre vn papier autour auec vne fisselle, & le faire cuire huit ou dix heures, parce qu'il faut que ce pasté se mange à la cuilliere d'argent, frotés le fond d'vn plat d'vne eschalotte & mettés y vn ius de citron, & mettés tout dans vostre pasté quand il sera cuit.

14. *Pasté de roësle de veau.*

Mettés vne roësle de veau en trois, la lardés de moyen lart, & la mettés en abaisses, auec paste brisée, garnissés de cham-

pignons, cus d'artichaux, morilles, trousles, lard pillé, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, laurier, siboulles, fines herbes, couurez de la mesme paste, & le faites cuire deux heures & demie, estant cuit mettez ius de citron.

15. *Pasté de beccasses.*

Dressez vn pasté de la hauteur de trois pousses, mettez les beccasses dedans apres les auoir lardées de moyen lard, ostez les iusiers, garnissez le pasté de champignons, trousles, lard pillé, sel, poivre, muscade, siboulle ou eschalote, vn peu de citron vert, ou d'orange, vne feuille de laurier, & le couurés de la mesme paste, dorés le & le faites cuire deux heures, estant cuit mettez y vn ius de citron ou d'orange, ou verjus de grain.

6. *Pasté de lapins.*

Lardés les lapins & les empastés en abbaisse de paste brisée, assaisonnés de sel, poivre muscade, cloux, lard pillé, laurier, vne eschalote, & le dorés, faites le cuire deus heures, mettés en seruant ius d'orange.

17. Paſté de canards.

Abattés l'eſtomach des canards, les lardés de moyen lard, & les mettés dans vn paſté dreſſé, garniſſez de champignons, troufles, foye gras, aſſaiſonnnez d'vn pacquet, vn morceau de citron vert, ſel, poivre, muſcade, cloux, lard pillé, & laurier, faites le cuire deux heures, mettés ius d'eſchalote ou d'ail, & d'orange en ſeruant.

18. Paſté à la portugaiſe.

Hachez vn blanc de poullet-d'Inde auec moëſle de bœuf, aſſaiſonnés de ſel, poivre, canelle, garniſſez le d'eſcorce de citron, dates de Leuant, piſtaches coupées, prunes de brignolle, raiſins de Corinthe, lard pillé, & faites le paſté en paſte feüilletée de la forme de deux Dauphins ſur vne feüille de papier, faites que l'vn & l'autre s'entretiennent par le dos, ayant fait cette forme là ſur voſtre paſte & mis la chair, couurez le de la meſme paſte, eſtant preſque cuit glaſſez le auec ſucre & eau de fleur d'orange, & faites vn aygre-doux auec ius de citron & ſucre que vous mettez dans voſtre paſté, en ſeruant garniſſez de grains de grenade.

19. Pasté à l'Alemande.

Mettez vn agneau en quatre quartiers, le lardez de moyen lard, & le mettez dans vn pasté dressé de paste à demy fine, assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, laurier, lard pillé, fines herbes, siboulle, couurés la de la mesme paste, faites le cuire trois heurres, & passez huittres par la poësle auec lard fondu, farine frite, capres, oliues desossées, ius de citron, de champignons & de mouton, & l'eau des huitres, & mettez dans le pasté vn quart-d'heure auant que de seruir.

20. Pasté de poullardes desossées

Ostez l'estomach des poullardes, & les troussés, faites les blanchir dans l'eau, les lardez de moyen lard, assaisonnés de sel, poivre, muscade, faire le pasté dressé en forme d'oualle, le garnissez de champignons, cus d'artichaux, foye gras, fines herbes, lard fondu ou pillé, & le couurez de la mesme paste, faites le cuire trois heures, mettez eschalote & ius de citron en seruant.

21 Pasté fin.

Faites gaudiueau auec roësle de veau, graisse de bœuf, & lart fondu assaissonnés de sel, poivre, muscade, fines herbes, si-

boulles, faites le pasté en abbaisse auec paste feüilletée en forme quarée, garnissez le de cus d'artichaux, champignons, crestes, riz de veau & trouffles, le couurez de la mesme paste, dorez le & le faites cuire vne heure, estant cuit mettez y vne sauce blanche & ius de citron, ou verjus de grain en seruant.

Table des tourtes de viandes.

Methode pour faire les tourtes contenues cy-dessus.

1. Tourte de pigeoneaux.

Faites blanchir les pigeoneaux dans l'eau chaude, faites paste auec beurre, sel, vin blanc, & la laissez reposer vne heure, apres maniez la auec vn morceau de beurre, afin qu'elle soit bien fine, faites en abbaisse dedans la tourtiere ou bassin, rangez vos pigeonneaux l'estomach en haut, garnissez de riz de veau, champignons, trousles, beatilles, assaissonnés de poivre, muscade, cloux, vn pacquet, que vous osterez en seruant, mettez lard pillé ou fondu, moësle de bœuf par morceaux, ius de citron, ou verjus de grain, & pistaches en seruant.

2. *Tourte de poullets.*

Pour faire cette tourte mettés les poullets par quartiers ou les briſez, & les empaſtez de meſme paſte que deſſus, aſſaiſonnez de meſme, & la couurez de la meſme paſte que la tourte de pigeonneaux, mettez auſſi ius de citron.

3. *Tourte de cailles.*

Faites bien nettoyer les cailles, & les trouſſés, les empaſtez en paſte briſée, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, vn pacquet, garniſſés la tourte de riz de veau, champignons, trouffles par morceaux, lard pillé ou fondu, moëſle de bœuf, puis la couurez, faites la cuire deux heures, mettez ius de citron en ſeruant.

4. *Tourte d'allouëttes.*

Faites oſter le iuſier aux allouëttes, les rangez dans vne tourtiere auec paſte faite comme deſſus, les garniſſez de champignons, foyes gras, lart pillé, moëſle, vn pacquet d'aſſaiſonnement, ſel, poivre, muſcade, & la couurez de meſme paſte, faites la cuire vne heure & demie, eſtant cuite faites liaiſon auec lard fondu, farine frite, capres, & verius ou ius de citron & mettez dans la tourte en ſeruant.

5. Tourte de gaudiueau feüilletée.

Hachez blanc de chapon ou rouësle de veau auec autant de moëlle ou graisse de bœuf, assaissonnez de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulles hachées bien menuës, faites paste auec eau, farine, & vn peu de beurre, & de verjus, ou vin blanc, qu'elle soit mollette, faites abbaisse, & mettez la moitié autant de beurre bien manié, & l'escachez auec la paste, passez le roulleau par dessus, & la ployez cinq ou six fois esgallement sans que le beurre parroisse, laissez reposer vostre paste vne heure ou deux au lieu où vous la serrez, faites abbaisse de la moitié de vostre paste dans vne tourtiere ou bassin, mettez la chair hachée, & garnissez de champignons, troufles, crestes, riz de veau, cus d'artichaux, & lard fondu ou pillé, couurez là de la mesme páste, & la dorez, faites là cuire vne heure, mettez ius de citron & de mouton en seruant, & pistaches mondées.

6 Tourte de foyes gras.

Passez les foyes par l'eau chaude, les rangez dans vne tourtiere auec paste fine, garnissez de champignons par morceaux hachez menus, fines herbes, siboulle, lard

pillé, aſſaiſſonnez de ſel, poivre, muſcade, cloux, vn morceau de citron verr, & la couurez de la meſme paſte, dorez là & la faites cuire vne heure & demie, pillez vn foye des meſmes & le paſſez à la poëſle auec vn peu de lard fondu, vn peu de farine, puis le paſſez par l'eſtamine auec ius de mouton & de citron, frottez le fonds du plat d'vne eſchalotte & mettez dans la tourte en ſeruant.

7. *Tourte de beatilles,*

Mondez les beatilles dans l'eau chaude, les rangez ſur vne abbaiſſe dans vne tourtiere auec paſte briſée, garniſſez de champignons, trouſles, riz de veau, moëſle de bœuf, aſſaiſſonnez d'vn pacquet, ſel poivre, muſcade, lard pillé ou fondu, & la couurez de la meſme paſte, dorez là, faites cuire deux heures à petit feu, mettez ius de citron & de mouton en ſeruant.

8. *Tourte de roignons de veau.*

Hachez roignon de veau auec vn peu de lard, aſſaiſſonnez de ſiboulle, fines herbes, ſel, poivre, muſcade, canelle, champignons, riz de veau, faites tourte auec paſte briſée, la couurez de meſme, dorez là, faites la cuire vne heure & demie,

mettez ius de citron & de mouton en ſeruant.

9. Tourte de blanc de chapon.

Hachez vn blanc de chapon tout cru, auec autant de moëlle ou graiſſe de bœuf, faites tourte auec paſte briſée, garniſſez de champignons, trouffles, creſtes, riz, de veau, aſſaiſonnés d'vn pacquet, ſel, poivre, muſcade, vn peu de lard pillé, & couurez de la meſme paſte, dorez, & la faites cuire vne heure & demye, mettez piſtaches, ius de citron & de mouton en ſeruant.

10. Tourte de lapreaux.

Coupez les lapreaux par morceaux, les paſſés par la poëſle auec lart fondu, vn peu de farine frite, fines herbes ſiboullete, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, vn peu de bouïllon, eſtant froids faites voſtre tourte auec paſte fine, garniſſez de morilles, trouffles, lard pillé, la couurez de meſme paſte, faites cuire vne heure & demye, eſtant à demy cuite mettez la ſauce d'où vous les aurez paſſé ſur le feu dans la poëſle, mettez ius d'orange en ſeruant.

11. Tourte de lart.

Faites fondre vne liure de lart, le paſſés par l'eſtamine auec deux ou trois cus d'artichaux cuits, deux iaunes d'œufs crus,

deux maquarons, assaisonnez de sel, poiure concassé canelle pillée, sucre, & le mettez vn peu sur le feu, remuez le tout auec vne cuillere, & le mettez sur vne paste brisée bien mince, la faite cuire sans la couurir de paste vne demy heure ou moins, faites glaise auec vn filet d'eau de fleurs d'Orange, & de sucre fin passé par le tamis, & glaissez la tourte en mettant de ladite glaise par dessus, & vn peu de feu, faite que la glaise soit blanche.

12. *Tourte de moelle de boeuf.*

Faites fondre la moelle & la passez par l'estamine, mettez apres dans la moelle trois iaunes d'œufs crus, deux maquarons, escorce de citron confite rapée, assaisonnée de sel, canelle, sucre, & la passez vn peu sur du feu en la mouuant auec vne cuilliere d'argent, faites la tourte auec paste brisée & bien mince, ne la couurez point de paste, faites la cuire demy heure, & seruez auec sucre, eau de senteur, vn ius de citron.

13. *Tourte de pistache.*

Pillez vn quarteron de pistaches auec demy quarteron d'escorce de citron, mellez auec vn pot de cresme, vn peu de lard fondu, ou vn peu de beurre, assaisonnez

de canelle, ſucre, muſque, ambre mouuez tout enſemble ſur vn peu de feu, & faites tourte auec paſte briſée bien fine & bien deliée, ne la couurez point de paſte, faites la cuire demy heure ou moins, mettez ſucre, & eau de fleur d'orange, grains de grenade en ſeruant.

14. *Tourte de langue de mouton*

Çoupez les langues par tranches, les rangez dans vne tourtiere auec paſte fine, garniſſez d'eſcorce de citron confit, raiſins de Corinthe, dattes de Leuant, aſſaiſonnez de ſel, poivre, canelle, ſucre, deux maquarons broyez dans vn mortier, lard fondu, & vn peu de chair de citron vert, couurez de la meſme paſte, dorez la auec iaunes d'œufs crus, & vn peu de lait, & la faites cuire vne heure, mettez ius de citron, eau de ſenteur, ſucre, & muſque en ſeruant.

15. *Tourte de langue de bœuf.*

Coupez vne langue de bœuf ſallée par tranches bien deliées, rangez les dans vne tourtiere auec paſte fine bien deliée, aſſaiſonnez de canelle, poivre, ſucre, vn peu de lard fondu, & la couurez de la meſme paſte, faites la cuire demy heure ou plus, eſtant demy cuite, mettez y de-

my verre de vin vermeil, laiſſez la cuire tout à fait, & mettez ſucre, ius de citron, & grains de grenade en ſeruant.

16. *Tourte de iambon de Mayence.*

Coupez d'vn morceau de iambon de Mayence cuit petites tranches, & les rangez dedans vne tourtiere auec paſte fine, vn peu de fines herbes menuës, aſſaiſonnez de poivre, canelle, muſcade, bon beurre fraiz, vne feuille de laurier, & là couurez de la meſme paſte, dorez la & la faites cuire demie heure, eſtant cuite mettez y ius de citron & de mouton, & vn peu d'eſchalotte en ſeruant.

17 *Tourte de riz de veau*

Faites blanchir les riz de veau dans l'eau bouillante, les mettez en paſte fines, garniſſez de champignons biens petits, trouſles, vn pacquet d'aſſaiſonnement, ſel. poivre, muſcade, vn morceau de citron vert, lard pillé, couurez de la meſme paſte, dorez la & la faite cuire vne heure & plus eſtant cuite mettez y ius de mouton ou de veau, & ius de citron & piſtaches en ſeruant.

18- *Tourte de ramiers.*

Vuidez les ramiers & les eſcraſſez, mettez les en paſte fine auec lart pilé, cus d'ar-

tichaux, fines herbes, ſiboulles, laurier, moelle de bœuf trois ou quatre champignons vnmorceau de beurre frais; & couurezdela meſme paſte dorez la & la faites cuire trois heures mettez ius de citron en ſeruant.

19. *Tourte de iambon de Mayence haché.*

Hachez vn morceau de iambon deMayẽce cuit & le mettez dans vne tourtiere entre deux paſtes fines aſſaiſonnez de canelle ſucre poivre blanc eſcorce de citron confit & vn peu de lard pillé & la dorez, faites la cuire demie heure, mettez ius de citron & ſucre en ſeruant.

20. T*ourte de moelle de boeuf feüilletée.*

Mettez la moelle de bœuf par morceaux aſſaiſonné d'vn peu de ſel canelle poivre eſcorce de citron confite & autres le tout rapé deux maquarons deux iaunes d'œufs crus ſucre meſlez le tout enſemble & mettez entre deux crouſtes fueilletées la dorez & la faites cuire vne heure & demie mettez ſucre & eau de ſenteur grains de grenade en ſeruant.

21. *Tourte d'abatis d'oyſons.*

Mettez les abbatis par morceaux & les eſchaudez, mettez les entre deux crou-

ſtes de paſte fine, aſſaiſonnez de ſel, poivre, cloux, fines herbes, ſiboulle, muſcade, vne fueille de laurier, lard pillé, cus d'artichaux, champignons, morilles, & la couurez de meſme paſte, faite la cuire deux heures, mettez vne petite ſauce blanche en ſeruant.

22. *Tourte de roignon de veau hâché & cuit.*

Haché vn roignon de veau qui ſoit cuit, mettez le entre deux paſtes fines, aſſaiſonnez de ſel, poivre, canelle, ſucre eſcorce de citron, dattes de Leuant, vn peu de beurre, deux maquerons, couurez la & la faites cuire trois quarts d'heure, mettez ius de citron, ſucre, eau de fleur d'orange en ſeruant.

Table des paſtez de poiſſon à manger chauds.

Maniere pour apprester les Pastez de poisson à manger chauds.

1. *Paste de turbot.*

Ce pasté se fait ordinairement dans vn bassin rond ou en oualle, il le faut bien escailler & lauer, faire abbaisse de paste fine,

Couper la queuë & le bout de la teste oster les oyes, assaisonner de sel, poivre, cloux, muscade, siboullette, fines herbes, champignons, ou morilles, & le couurir, quand il sera à demy cuit mettez y vn verre de vin blanc, si vous n'auez point de bassin mettez le en pasté dressé, quand il sera cuit mettez ius de citron ou verjus de grain.

2. *Pasté de barbuë.*

Le pasté de barbuë se fait de mesme hors qu'il ne faut pas qu'il cuise si longtemps.

3. *Pasté de rougets barbes.*

Il faut garder les foyes & nettoyer bien les barbes, faite le pasté dans vn bassin ou pasté dressé, assaisonner de sel, poivre, muscade, champignons, pattes d'escreuices, fines herbes, siboullettes & le couurir de mesme paste, passer les foyes par la poësle auec vn peu de beurre roux, les piller & les passer par l'estamine auec demy verre de vin blanc, & les mettre dans le pasté lors qu'il sera à demy cuit, mettés ius de citron en seruant.

4 *Pasté de solles.*

Apres que les solles seront bien escaillées & lauées, empastez les auec paste fine

dans vn baſſin ou paſté dreſſé aſſaiſonné de ſel poivre muſcade fines herbes bien menues ſiboulles champignons troufles morilles ou mouſſerons huitres fraiches & le couurez quand il ſera cuit mettez ius de citron, faites que le beurre n'y manque pas.

5. *Paſtè de carpe entiere.*

Faut eſcailler la carpe, la larder d'anguille, aſſaiſonner de ſel poivre cloux, muſcade fines herbes ſiboullettes menues laurier huitres & dreſſer vn paſté de la longueur de la carpe en paſte fine le couurir & le faire cuite à petit feu, mettre vn verre de vin blanc quand il ſera à demy cuit, mettez y bon beurre.

6. *Paſtè de carpe farcie.*

Eſcaillé la carpe & la deſpouillé par le dos que la peau ſoit entiere, haché bien la chair aſſaiſonné de ſel, poivre muſcade fines herbes ſiboullettes & beurre, farciſſez la peau auec ladite chair champignons, laittances de carpes, huitres, cus d'artichaux cuits, deux cloux & l'aſſemblé comme ſi elle eſtoit entiere & l'empliſſez de meſme que l'autre en ſeruant mettez ius de citron.

7. *Paſté de graineaux*

Ce poiſſon ne laiſſe pas d'auoir vne petite eſcaille, c'eſt pourquoy il le faut nettoyer couper les nageoires & le mettre en paſté dreſſé aſſaiſonné de ſel poivre muſcades, fines herbes, ſiboulles cloux huitres, cus d'artichaux champignons & ius de citron ou d'orange en ſeruant.

8. *Paſté de brochet deſoſſé.*

Faut deſoſſer le brochet apres l'auoir eſcaillé, & le deſpouiller par deſſus le dos, faire que la teſte & la queuë tienne à la peau, & faire farce de ladite chair, aſſaiſonner de ſel poivre muſcade fines herbes ſiboulle & beurre & farcir la peau & l'aſſembler comme s'il eſtoit entier, mettez y les laittances de carpes champignons huitres capres & par dehors la peaux cus d'artichaux champignons huitres capres & faites vn paſté dreſſé de la grandeur du brochet en paſte fine, & le faites cuire à petit feu, mettez ius de citron en ſeruant.

6. *Paſté d'anguilles.*

Faut eſchorcher l'anguille, la couper trençons, faire paſté dreſſé en paſte fine en oualle ou rond, aſſaiſonné de ſel, poivre, cloux, muſcade, fines herbes, ſibou-

le, beurre, capres, laurier, chapelure de pain, à demy cuit vn verre de vin blanc, ius de citron en seruant.

10. *Pasté de lamproie.*

Il faut tirer le sang de la lamproye & la limoner dans eau chaude, l'empaster en paste fine, dressez le pasté en rond ou en oualle, assaisonné de sel, poivre, muscade, cloux, trouffes, morilles, fines herbes, siboulle, beurre, chapelure de pain, &quand il sera à demy cuit mettez le sang dans le pasté auec vn verre de vin clairet, faites cuire à petit feu.

11. *Pasté de lamproye à l'Angloise.*

Ce pasté se fait de la sorte, gardez le sang, limonez la lamproië & l'empastez en paste fine en abbaisse, assaisonné de sel, poivre, canelle pillée, sucre, escorce de citron confite, dates de Leuant, raisin de Corinthe, chapeleures de pain, & quand il sera à demy cuit mettés le sang & vn demy verre de vin blanc, faites cuire à petit feu, & le glaisé, quand il sera cuit mettez ius de citron.

12 *Pasté de tourtes.*

Tu peu larder la truite d'anguille apres l'auoir escaillée & tailladée, puis la mettre en paste fine, pasté dressé ou en abbais-

se, assaisonné de sel, poivre, muscade, cloux, laurier, beurre, champignons, cus d'artichaux, siboulles, herbes fines hachées bien menuës, capres huitres, laittances & ius de citron en seruant.

13. *Pasté de ton.*

Ce pasté se fait dressé, puis coupez le ton par rouëlles, vous le pouuez enrichir d'huitres, cus d'artichaux, fines herbes, siboulle, beurre sel, poivre, muscade, laurier, vne ou deux tranches de citron vert, & le faite cuire à petit feu, ius de citron, ou vn filet de vinaigre en seruant.

14. *Pasté de barbottes.*

Despouillés la barbote & la mettez en pasté dressé auec paste fine & auec ses foyes, champignons, laittances, queuës d'escreuisses, petits cus d'artichaux assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboulle, ius de citron en seruant, vous y pouuez mettre huitres.

15. *Pasté de bremmes.*

Escaillés les bremmes & les tailladez, faites pasté dressé, & le couurez de la mesme paste, assaisonné de beurre, sel, poivre, muscade, siboulles, fines herbes,

cloux pillez, laurier, champignons, huitres, capres, vn ius de citron en seruant.

16. *Pasté de gaudiueau.*

Faut hacher chair de carpe, tanches ou anguilles, assaisonner comme dessus, hors qu'on y peut mettre laittances de carpes & morilles, il ne les faut pas couurir & y mettre vne sauce blanche & ius de citron en seruant.

17. *Petits pastez fueilletez.*

Faut hacher anguille auec laittance de carpe & champignons à demy cuits en casserolle, assaisonnez de sel, poivre, muscade, siboullette, fines herbes, faites fondre de bon beurre, la moitié autant qu'il y a d'achis, & faites fueilletage bien mollet & faites les pastez dans de petites tourtieres, & y mettez ius de citron ou de verius de grain.

18. *Paste fin.*

Faites fueillage, & en faite vne abbaisse en forme quarrée ou oualle, & la garnissez de chair de carpe ou d'anguille bien hachée, cus d'artichaux, champignons, laittances, pates d'escreuisses, & bon beure, sel, poivre, muscade, cloux andouillettes de poisson, mettez vne sauce blanche & ius de citron en seruant.

19. *Pasté de blanc de brochet.*

Haché bien le blanc de brochet auec champignons le faite cuire à demy dans vnpot ou plat, vn verre de vin blanc & vn morceau de beurre, assaisonné de sel, poivre muscade, siboulles, fines herbes, champignons, par morceaux, laittances, cus d'artichaux, & mettez en pasté dressé & le couurez, mettez ius de citron en seruant.

20. *Pastê de macreuses.*

Faut bien battre les macreuses auec le dos d'vn gros cousteau, & faire paste commune, & dresser vn pasté qui soit bien espais puis mettre les macreuses au fond, auec beurre, sel, poivre, cloux, muscade, champignons, cus d'artichaux, siboulles, fines herbes: & le faire cuire six heures, en seruant de ius de citron.

21. *Pasté de macreuses desossées.*

Faut desosser les macreuses, faire farce de la mesme chair, l'ẽplastrer en vne pasté dressé & assasonner comme cy-destus, hors que l'on peut faire la paste plus fine, mais le faut bien fairé cuire, car ce poisson est dur.

Table des Tourtes de poiſſon.

Maniere pour faire les tourtes de poiſſon contenues en cette Table.

1. *Tourte de laittances de carpes.*

Faut faire paſte fine, & faire abbaiſſé au fond de la tourtiere, & y ranger les laittances, aſſaiſonner de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, ſiboulles, champignons, morilles, beurre, & la couurir, la dorer, & la faire cuire à petit feu, vn ius de citron en ſeruant.

2. *Tourte de langues de carpes.*

Cette tourte ſe fait de meſme que celle de laittances, hors qu'à celle-cy vous y pouuez mettre les yeux & la ſeruelle des carpes, les trouffes y ſont fort bonnes, vn ius de citron en ſeruant.

3 *Tourte de foye de brochet*

Aſſaiſonné la tourte de foye de brochet de meſme que celle de laittances, hors qu'il la faut faire au beurre roux, & y mettre vne anchoix fondu, & capres, & ius de citron en ſeruant.

4. *Tourte de garnulles.*

Il faut mettre les garnulles en cerises, & les passer dans l'eau chaude, les ranger sur l'abbaisse, assaisonner de sel, poivre, muscade, cloux, trois ou quatre champignons hachez menus, fines herbes, siboulle, deux anchoix, & bon beurre, vn ius de citron en seruant.

5 *Tourte d'escreuices.*

Faut faire cuire les escreuices auec vn verre de vin blanc, apres les auoir bien lauées, monder les pates & les queuës, & piler tout le reste dans vn mortier, le passer par vn linge ou estamine auec vn peu de bouillon d'écreuices & vn peu de beurre chaud, & ranger le tout dans la tourtiere auec sel, poivre, muscade, siboulettes, champignons par morceaux, la couurir, la dorer & la faire cuire en seruant ius de citron.

6. *Tourte d'anguille.*

Faut escorcher l'anguille, oster l'areste hacher la chair auec fines herbes, siboulle sel, muscade, poivre, champignons, beurre blanc, estant à demy cuitte vn verre de vin blanc, faut que la tourte soit en paste fine, mettez y en seruant trois iaunes d'œufs crus & vn ius de citron.

7. *Tourte d'anguille par roësles.*

Escorchez l'anguille & la coupez par roësles apres auoir osté l'areste, & l'empasté en paste fine assaisonné de sel, poivre, comme dessus, & la couurés, seruez-la à la sauce blanche.

8. *Tourte de chair de poisson achée.*

Achez chair de carpe auec fines herbes, sel, poivre, muscade, beurre, cloux, & la mettez par morceaux dans le fond de la tourtiere auec champignons, cus d'artichaux, laittances de carpes, & capres, la couurir & la seruir auec ius de citron au brun.

9. *Tourte de saumon par tranches.*

Faut prendre vne roësle de saumon & la faire bouïllir à bouïllon dans vn plat auec vn verre de vin clairet, apres le tirer par petites tranches, & l'empaster en paste fine, assaisonner de dattes de Leuant, escorse de citron confite, sucre canelle, vn peu de poivre, sel, beurre, à demy cuite mettez le vin ou le saumon aura cuit, il la faut couurir & la glacer, mettez en seruant vn ius de citron.

10. *Tourte de saumon achée.*

Achez roësle de saumon auec champignons, fines herbes, siboulles, sel, poi-

vre, muſcade, & l'empaſtez en paſte fine, mettez-y champignons par morceaux, & cus d'artichaux, en ſeruant mettez piſtaches coupées & ius de citron.

11. *Tourte d'eſperlans.*

Achez champignons ou morilles, & les mettez au fond de la tourte, & rangez les eſperlans, aſſaiſonné de beurre, ſel, poivre, muſcade, fines herbes, ſiboule, champignons par tranches, & la faites en paſte fine, & la couurez, vn ius de citron ou d'orange en ſeruant.

12 *Tourte d'huiſtres.*

La tourte d'huiſtres ſe fait de meſme hors que vous y mettrez vn peu de chapelure de pain, capres, vne tranche de citron vert, & la couurez, & mettez ius de citron ou d'orange en ſeruant.

13. *Tourte de ſolles.*

Faut deſoſſer les ſolles, oſter toutes les areſtes, couper les teſtes, & les frire auec la graiſſe, & faire tourte de la chair par morceaux auec champignons, trouſſes, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, ſiboules, fines herbes achées menu, la couurir, mettez y ius de citron en ſeruant, les teſtes & areſtes au tour.

14. *Tourte de moulles.*

Apres que les moulles seront mondés & bien laués passez-les à la poësle, les ostés hors l'escaille, empastés auec chãpignons par morceaux, morilles, assaisõné de sel, poivre, muscade, thin, & beurre en paste fine, couurés-la, à demy cuite mettez-y leurs eau auec vn peu de chapelures de pain, & ius de citron en seruant.

15. *Tourte de pigeonneaux de Caresme.*

Faut piller chair de brochet auec vn peu de chair d'anguille, laittances de carpes, apres l'auoir bien achée assaisonner de sel, muscade, & faire de petits pigeonneaux sur vne feuïlle de papier, & manier lesdits pigeonneaux auec beurre fondu, crainte de s'empaster les mains, & les vuidés auec le cus d'vne lardoire de bois, & y mettre vn petit morceau de foyes de brochet où de barbote. Les faites blanchir dans vn bassin pleindebeurre chaud, de la mesme chair vous pouuez faire crestes de cocq & empaster le tout bien rangé en paste fine, assaisonne de sel, muscade, poivre, vn pacquet picqué de cloux, champignons, laittances, morilles, bon

beurre, vn peu de vin blanc & la couurir vn ius de citron en ſeruant.

16. *Tourte de beatilles de poiſſon.*

De la meſme chair cy-deſſus vous pouuez faire creſtes de cocq, & riz de veau, y meſlāt & pillant deux ou trois laittances de carpes, & faire les riz de veau dans vne cuillier d'argent, les faire blanchir dans le beurre chaud, & les creſtes auſſi, & empaſter comme deſſus, aſſaiſonné de meſme, & la ſeruir auſſi de meſme.

17. *Tourte de tanches farcies.*

Faut limoner les tanches, les fendre par le dos, faire tenir la teſte & la queuë à la peau, faire farce de la chair auec champignons, laittances de carpes, aſſaiſonner de ſel, poivre, muſcade, ſiboules, fines herbes, cloux pillez, & les farcir, puis les mettre dans paſte fine auec huitres, chā pignons, laittances, foyes de brochet, beurre, demy verre de vin blanc, à la demy cuiſſon, la couurir, la faire cuire, mettre vn ius de citron en ſeruant.

18. *Tourte de perches.*

Faites bouïllir vn bouïllon les perches auec vn verre de vin blanc pour oſter l'eſcaille, les empaſtez en paſte fines, aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, vn pac-

quet picqué de cloux, mettez laittances de carpes, champignons, morilles, huistres, & beurre, couurés & faites cuire, en seruant mettez ius de citron.

19. *Tourte de tortuë.*

Coupez la teste & les pieds de la tortuë, la faites cuire en vin blanc & eau, iusques à ce qu'elle quitte les escailles, & empastés en paste fine, & vous souuenez d'oster l'amer, tout le reste est bon, assaisonné de sel, poivre, muscade, fines herbes, siboules, champignons, morilles, pates d'escreuisses & queuës, capres, vn peu de chapelures de pain, fort peu de beurre, couurez, & mettez ius de citron en seruant.

20. *Tourte d'escreuisses achées.*

Apres que les escreuisses seront mondées, achez-les & les empastez auec laittance de carpes, champignons par morceaux, foyes de brochet, morilles, trouffles, sel, poivre, muscade, vn pacquet picqué de cloux, & bon beurre, couurez & faites cuire, mettez ius de citron ou d'orange en seruant.

Table de diuerses Tourtes pour seruir à l'entremets, tant grasses que maigres.

Maniere pour faire tourtes dont la Table est cy-deuant.

1. *Tourte de cresme.*

Pillé vn quartron d'amandes & les passez par l'estamine auec vne pinte de laict, & le faite cuire à petit feu en remuant, quand il sera esbouïlly de la moitié, mettez quatre iaunes d'œuf crus & remuez encore, quand vous verrez qu'il s'espessit

mettés-y vn quartron de ſucre, vn peu de ſel, & le tirez dans vn plat froté de beurre, faites abbaiſſe dans vne tourtiere de paſte fine bien deliée à petit bord, mettez creſme qui ne ſoit point trop eſpaiſe, rapés eſcorſe de citron, & la dorez, quand elle ſera cuite mettez ſucre muſqué, eau de fleur d'orange.

2. *Tourte de creſme au naturel.*

Mettez bouïllir vne pinte de laict à petit feu, quand il ſera ébouïlly de la tierce partie, mettez-y ſix iaunes d'œufs, vn peu de ſel, ſucre, vn morceau de beurre frais, remuez bien le tout enſemble & laiſſés froidir, & faites tourte comme deſſus, & la ſervez de meſme.

3. *Tourte de piſtaches.*

Faut piller les piſtâches apres les auoir mondées, vn peu de ſel, canelle, ſucre, vn morceau de beurre, eſcorſe de citron, & faire abbaiſſe dans vne tourtiere de paſte fine bien deliée à petit bord, & faire tourte, quand elle ſera plus de demy cuite la glaiſer auec ſucre & eau de fleur d'orange.

4. *Tourte de melon par tranches.*

Faites tranches de melon bien deliée, & les arengez dans la tourtiere auec paſte

fines, assaisonné de sucre, canelle, vn peu de sel, & la couurez en bandes où autrement, dorez & faites cuire, mettez fleur d'orange & sucre en seruant.

5 *Tourte de melon en marmellade.*

Faites bouïllir la chair de melon auec vn verre de vin blanc, quand le bouïllon sera consommé, pillez dans vn mortier auec deux maquarons, vn peu de sucre, canelle, & faites tourte en paste fine sans couurir, mettez sucre, fleur d'orange en seruant où la glaisez,

6. *Tourte d'aygre-doux.*

Mettez vn verre de verjus où ius de citron, auec vn quartron de sucre, quand il sera bouïlly à la moitié, mettez-y vn pot de cresme, six iaunes d'œufs, vn peu de beurre, fleur d'orange, escorse de citron confite rapée, canelle pillée, & mettez en paste fine sans couurir.

7. *Tourte d'amendes.*

Pillez amendes auec la moitié autant de sucre, vn peu de beurre, sel, canelle pillée, escorse de citron rapée, vn peu de fleur d'orange musquée, & mettés en paste fine au fond d'vne tourtiere, & la glacez quand elle sera cuite.

8. *Tourte de champignons.*

Faites abbaiſſe de paſte fine, & mettez champignons par merceaux, aſſaiſonné de fines herbes, ſiboules, ſel, muſcade, farine cuite, beurre, & la couurez de la meſme paſtes, & dorez, faites cuire, & mettez en ſeruant ius de citron & ius de mouton.

9. *Tourte de morilles.*

La tourte de morilles ſe fait de meſme que celle de champignons, la couurez & la ſeruez de meſme.

10. *Tourte mouſerons.*

Apres que les mouſerons ſeront bien mondez, mettez-les en paſte fine de meſme les champignons, mais ne coupez point les herbes ny la ſiboule, mettez vn pacquet, & ſeruez de meſme.

11. *Tourte de troufles.*

Pelez bien les troufles, & les coupez par tranches ou par morceaux, & les empaſtez de meſme que les mouſerons, auec vn peu de farine cuite, aſſaiſonnez de meſme, ius de citron & de mouton en ſeruant.

12. *Tourte de cus d'artichaux.*

Quand les artichaux ſeront bien cuits, & bien blancs, empaſtez-les en paſte fine,

auec fines herbes, siboules menuës, assaisonnés de poivre, muscade, sel, beurre, couurés, & mettez sauce blanche en seruant auec vn filet de vinaigre.

13. *Tourte de cresme d'artichaux.*

Pillez cus d'artichaux bouïllis, & les passez par la passoire auec beurre où lart fondu, deux iaunes d'œufs crus, assaisonné de sel, muscade, & mettez en paste fine, faites que la tourte soit bien minse la faites cuires, & seruez auec ius de mouton & ius de citron.

14. *Tourte de cresme d'artichaux au sucre.*

Faites cresmes comme dessus, & y mettez vn maquaron, vn peu de cresme, assaisonne de sel, canelle, sucre, escorse de citron confite, & faites tourte sans couurir, & la glacez quand vous voudrez seruir auec sucre & fleur d'orange.

15. *Tourte de bestes-raues.*

Faites cuire les best es-raues dãs la braise, & les mondés bien, coupés par morceaux, & faites bouïllir auec vn verre de vin blanc, & les pillez dans vn mortier auec vn morceau de sucre, vn peu de sel, canelle, & faites marmellade, & la mettez en paste fine auec escorse de citron con-

fite & rapée, vn peu de beurre, meslez, & la seruez auec sucre musqué, & fleur d'orange sans couurir.

16. *Tourte de beurre bardée.*

Faut piller vn peu d'escorce de citron confite, vn peu de sel, canelle, deux maquarons, vn morceau de beurre frais, quatre iaunes d'œuf crus, & mettez en pastes fines, & la barder, mettez sucre, fleur d'orange en seruant.

17. *Autre façon de tourte de beurre.*

Mettez vn morceau de beurre, & sucre, fleur d'orange, deux maquarons, quatre iaunes d'œuf crus, demy tasse de verjus confit, & faites cresme de citron, mettez-la en paste deliée, fleur d'orange, & sucre en seruant, ne la couurez point.

18. *Tourte de cresme de pommes.*

Pellez pommes de rainette, les faites cuire dans vne terrine auec vin blanc, c'est à dire la chair de la pomme, estant cuites pillez dans vn mortier auec sucre, canelle, fleure d'oran ge, & les passez par l'estamine, & les mettez en abbaisse bien deliée, & la glaisez en seruant.

19. *Autre façon de tourte de pommes.*

Coupez les pommes par tranches, ostés le dedans, puis faites cuire auec vin blanc,

escorse de citron confite, canelle, sucre, & mettez en paste fine, couurez de paste feüilletée bien minse, dorez & faites cuire seruez-la auec sucre & fleur d'orange.

20 *Tourte de ius d'oiseille.*

Pillez oiseille, & tirez le ius, mettez-le dans vn plat auec sucre, canelle, trois maquarons, vn morceau de beurre, trois iaunes d'œufs, escorse de citron confite rapez, fleur d'orange, & faites vne cresme la mettant sur le feu, puis la mettez en abbaisse bien deliez, faites cuire & seruez auec sucre.

21. *Tourte d'espinars.*

Prenez des feuïlles d'espinars, & les faites amortir dans vn pot de terre auec vn demy verre de vin blanc, & quand tout le vin sera consommé achez bien menu, assaisonnez de sucre, canelle, escorse de citron confite, vn peu de sel, deux maquarons, vn peu de beurre, & mettez en paste fine, & la couurez en barde, mettés sucre en seruant.

22 *Tourte de choux verts.*

Faites blanchir les choux, & les égoutez bien, achez-les bien menu, & les mettez en paste fine, les garnissez des cœurs

assaisonnez de lart fondu, moësle de bœuf, oygnon picqué de cloux, poivre, & petites tranches de lart entre-lardé, coupé bien delié, couurez de la mesme paste, mettez ius de mouton en seruant & ius de citron.

23. *Tourte d'asperges.*

Coupé le tendre des asperges, & gardez les bouts pour la garnir, faites blanchir en eau, & les mettez en paste fine, assaisonné de lart fondu où beurre, fines herbes, siboules, sel, poivre, muscade, & couurez, quand elle sera cuite mettez cresme où ius de mouton, & vn iaune d'œuf.

24. *Tourte d'œufs.*

Mettez fleur d'orange, vn morceau de sucre, & vn peu de beurre & iaunes d'œufs, faites comme vne cresme & la mettez en paste fine, & bien deliée, à petit bord, rapez escorse de citron vert par dessus, faites cuire & la glaisez.

25. *Tourte d'escorse de citron confite.*

Pillez escorse de citron, deux maquarons, vn peu de canelle, demy tasse de verius de grain confit, & mettez en paste bien deliée, faites cuire, mettez fleur d'orange en seruant.

26. *Tourte de vin vermeil.*

Prenez demy verre de vin vermeil, demy taſſe de ius de groiſeilles rouges, deux maquarons, quatre iaunes d'œufs, & faites comme vne creſme, aſſaiſonnez de ſucre eſcorce de citron rapée & confite, canelle, vn peu de ſel, vn petit morceau de beurre, & la mettez en paſte bien deliée, mettez fleur d'orange en ſeruant.

27. *Tourte d'orange.*

Oſtez l'eſcorce des oranges, & les coupez par tranches, oſtez les pepins, & les mettez en paſte deliée auec ſucre, vn maquaron pillé, canelle, vn peu de piſtaches coupez, couurez-la & la ſeruez auec ſucre muſqué.

28. *Tourte de citron vert.*

Cette tourte ſe fait de meſme que celle cy-deſſus, ne mettez point de piſtaches, mais mettez-y eſcorce de citron confite & rapée, & la ſeruez de meſme.

29. *Tourte de grains de grenades.*

Mettez grain de grenade en paſte bien deliée, auec ſucre, eſcorce de citron confite & verte bien rapée, & la couurez, mettez fleur d'orange en ſeruant.

30. *Toute de marmellade d'abricots.*

Mettés abricots crus ou confits auec ſucre, & faites marmellade, vn peu de canelle, & mettez en paſte d'amendes bien deliée, mettez fleur d'orange en ſeruant ou la glacez.

31. *Tourte de piſtaches coupées.*

Coupez piſtaches, & eſcorſe de citron confite, & mettez en paſte fine bien deliée, aſſaiſonnez de ſucre, canelle, ius de citron, couurés la de la meſme paſte, mettez fleur d'orange en ſeruant.

32. *Tourte de creſme verte.*

¶ Pillez piſtaches, les paſſez par l'eſtamine auec ius de poiree, deux maquarons, deux iaunes d'œufs, vn peu de ſel, & de beurre frais, faites creſme, & mettez en paſte fine bien deliée, faites cuire, & mettez fleur d'orange, ſucre muſqué en ſeruant.

33. *Tourte de creſme d'amendes.*

Pillez vne liure d'amendes, & les paſſés par l'eſtamine auec laict, & les faites cuire ſur le feu dans vn poëſlon ou pot de terre & les mouuez iuſques à ce qu'elles ſoiēt en creſme, puis mettés ſucre, canelle entiere, & mettés en paſte d'amēde, & la

marbrez

marbrez aüec ius de framboises au groiseilles & fleur d'orange en seruant.

34. Tourte de franchipanne.

Faites cresme auec lait & iaunes d'œufs, quand elle sera faite mettez-y deux maquarons, sucre, vn baston de canelle, demy quartron de pistaches pillées, vn peu de sel, escorce de citron confite & rapée, & la mettez en abbaisse de masepain, mettez fleur d'orange & sucre musqué.

35. Autre façon de tourte de franchipanne.

Pillé vn quartrõ de pistaches & la moitié autant d'escorce de citron, vn peu de canelle battuë, deux maquarons, deux pots de cresme naturelle sucrée, fleur d'orange, deux iaunes d'œufs, & faites marmellade & la mettez en paste feüilletée ou en paste tirée, mettés vn peu de beurre & la couurez, dorez-la, & la faites cuire auec sucre musqué en seruant.

36. Tourte de champignons en forme de casserolle

Faites abbaisse de paste fine, mettez champignõs dedans, fines herbes hachées bien menu, mettez lard fondu ou beurre, sel, poivre, muscade, & la faites cuire, faites petit feu dessous, & grand feu dessus, quand elle sera cuite mettez ius de mouton si elle est au lard, & ius de citron.



Traitté particulier d'œufs, pour les entrées ou entremets des iours maigres.

Veritable methode pour bien appreſter les œufs contenus en la Table cy-deſſus.

1. Oeufs farcis mollets.

Pour bien faire ces œufs, faites blanchir petites lettuës, oiſeille, ſerfeüil, perſil, vn champignon, hachez le tout enſemble auec iaunes d'œufs durs, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, muſcade, & mettez le tout dans vn plat auec beurre, & faites qu'il ſoit bien clair, eſtant cuit mettez y vn peu de creſme naturelle, & dreſſez vos œufs auec la farce.

2. Oeufs farcis & frits.

Paſſez par la poëſle lettuës, pourpier, ſerfeüil, perſil, oiſeille, auec beurre, &

y mettez ſix œufs crus, eſtant fait hachez le tout enſemble, & mettez les iaunes d'œufs durs parmy, auec quatre iaunes crus, mettez ſel, poivre, muſcade, vos œufs eſtans farcis mettez les dans de la paſte que vous aurez faite auec farine, iaunes d'œufs crus, ſel, poivre, & vin blanc, & les faites frire, ſeruez auec perſil frit.

3. *Oeufs au ius d'oiſeille.*

Pochez des œufs dans l'eau bouïllante, pillez oiſeille, prenez le ius, mettez dans vn plat auec beurre, deux ou trois iaunes d'œufs crus, ſel, muſcade, & faites vne ſauce liée auec le tout, & mettez ſur vos œufs en ſeruant.

4. *Oeufs à l'eau roſe.*

Prenez vne douzaine & demie de iaunes d'œufs, & les detrempez auec eau roſe, deux maquarons, eſcorce de citron rapée, ſel, canelle pillée, & les faites cuire à petit feu dans vne tourtiere auec beurre affiné, eſtans cuits glacez les auec ſucre & eau de fleur d'orange, & mettez ius de citron & grains de grenade en ſeruant.

5. Oeufs au pain.

Frezez vne mie de pain, & la mettés auec vne douzaine d'œufs assaisonnés de sel, guere de sucre, & batez le tout ensemble, faites cuire dans vn plat d'argent auec beurre affiné, & mettés vn plat derriere, & quand ils seront cuits mettés sucre, eau de fleur d'orange, & la pesle du feu que vous passerés par dessus estant rouge.

6. Oeufs à la Germaine, & à la Romaine.

Batés vne douzaine & demie de iaunes d'œufs crus auec vn peu de fleur d'orange, assaisonnés de caneile, sel, & mettés vn peu de beurre affiné au fond d'vne tourtiere, & y mettés la quatriesme partie des œufs batus, faites les cuire à petit feu, & en faite quatre de mesme façon de la largeur de la tourriere, & vous en mettrés vne au fond d'vne assiette, sur laquelle vous mettrez escorce de citron, pistaches & abricots, le tout par morceaux, & confit auec sucre, eau de senteur, & vn maquaron, vn peu de cresme, apres vous mettrés encore vne seconde de ces abbaisses d'œufs, & la garnirés tout de mesme iusques à la troisiesme, & vous les couurirez de la quatriesme & derniere

que vous garnirés de grains de grenade, canelle de Florence en seruant.

7. Oeufs au fromage.

Mettés vne douzaine d'œufs auec vne demy liure de fromage de Milan rapé, assaisonnés de poivre, & les faites cuire dans vne tourtiere auec vn peu de beurre affiné, à petit feu, estans cuits serué-les sans autres choses.

8. Oeufs à l'Espagnolle.

Battés vne douzaine & demie d'œufs auec escorce de citron confite, trois ou quatre maquarons, deux pots de cresme naturelle assaisonnés de sel, sucre, canelle, & les faites cuire dans vne tourtiere auec beurre affiné, & couurés la tourtiere, estans cuits coupés-les par tranches & les glacés auec eau de fleur d'oranges, & les dressez proprement.

9. Blancs d'œufs frits.

Battés blancs d'œufs, assaisonnés de sel, anis, canelle & sucre, les faites cuire dans vne tourtiere auec beurre affiné, estans cuits coupés-les par tranches, & les passez dans vne paste claire, que vous aurés faite auec vin blanc, farine, & sel, faites les frire auec beurre affiné, mettés sucre, & eau de senteur en seruant.

10. Iaunes d'œufs frits.

Vous pouués aprester les iaunes d'œufs de mesme les blancs, mais vous mettrés, si vous plaist, iaunes d'œufs à la paste que vous ferés pour les cuire, serués de mesme cy-dessus.

11. Oeufs en tripe.

Coupez des œufs durs par quartiers ou par ruëlles, les passez à la poësle auec beurre roux, fines herbes, siboullettes, sel, poivre, muscade, & y faites vne sauce blanche auec œufs & vinaigre en seruant, & vn peu de laict, garnissés de pain frit & persil en seruant.

12. Oeufs à la negligence.

Coupés œufs durs par la moitié, les passez à la poësle auec beurre blanc, fines herbes, siboules bien menuës, assaisonnés de sel, poivre, muscade, capres, & vinaigre, garnissez comme dessus.

13. Oeufs au beurre roux.

Pochés œufs l'vn apres l'autre à la poësle auec beurre roux, & auec le mesme beurre, fricassez fines herbes, vne siboule entiere, assaissonnez de sel, muscade, trois ou quatre anchois, capres, tranches de citron vert, vinaigre, peu de bouïllon, & garnissez de feuilles d'oiseile en paste & frites

14. Saumon d'œufs.

Pochés vne douzaine d'œufs en grand beurre affiné, aſſaiſſonnés de ſel, poivre, muſcade, vinaigre, & garniſſez de perſil frit.

15. Oeufs au verjus.

Batez vne douzaine & demie d'œufs auec verjus de grain, aſſaiſonnez de ſel, muſcade, & les faites cuire dans vn poëſlon ou plat, auec vn peu de beurre, garniſſez de pain frit, ou paſte frite.

16. Oeufs au laict.

Batez vne douzaine de iaunes d'œufs auec du laict, aiſſaiſonnez de ſel, ſucre, canelle, & les faites cuire dans vn plat auec vn peu de beurre roux, & quand ils ſeront cuits mettez ſucre & eau de ſenteur, & les colorez mettant vn plat derriere.

17. Oeufs pochez à l'eau.

Apres auoir poché les œufs, faites ſauce auec beurre lié, ſel, muſcade, vinaigre, & capres.

18. Oeufs pochez dans le ſucre.

Mettez vne liure de ſucre dans vn poëſlon ou plat, auec vn verre de vin blanc, le ſirop eſtant plus de demy fait, mettez-le ſur vn petit feu, & pochez vos œufs

l'vn apres l'autre, eſtans cuits mettez piſtaches mondées, & vn ius de citron dans le ſucre pour garnir les œufs.

19. Germaine à la Françoiſe.

Faites comme deſſus pource qui eſt pour les abbaiſſes d'œufs, & les rempliſſés de laittances de carpes en ragouſt, hachis d'eſcreuiſſes, champignons, troufles en ragouſt, & eſtant bien fournies & l'vne ſur l'autre, mettés par deſſus vne ſauce d'anchois auec vn ius de citron, & ſerués bien chaud.

20. Germaine rouge.

Prenés des iaunes d'œufs crus, & les delayés auec ius d'eſpine vinette, puis faites comme deſſus pour les abbaiſſes, & rempliſſés vos germaines de piſtaches coupées, ſeriſes à orange, garniſſez de grenade, le tout paſſé par le ſucre, & ius de citron, eau de ſenteur, & ſucre, ou la glacés.

21. Nulle rouge.

Delayés iaunes d'œufs auec ius d'eſpine vinette, ſucre, eau de ſenteur, vn peu de ſel, vn maquaron, vn pot de creſme, vn ius de citron, & la faites cuire ſur la meſme aſſiette que vous la ſeruirés, faites

qu'elle ſoit bien mollete, rapez-y eſcorce de citron confit.

22. Nulle verte.

Prenez ius de poirée, auec iaunes d'œufs crus, deux pots de creſme, vn quartron de piſtaches pillées, ſucre, ſel, eau de ſenteur, batez le tout enſemble & faites cuire de meſme, garniſſez de grains de grenade en ſeruant.

23. Nulle iaune.

Delayez iaunes d'œufs auec vn maquaron, vn pot de creſme, ſucre, eau de fleurs d'orange, vn peu de ſel, citron confit rapé, & la faite cuire de meſme, mettés ſucre & ius de citron, & grains de grenade en ſeruant.

24. Omelette farcie & coupée.

Faites farce auec oiſeille, champignons, cus d'artichaux, aſſaiſonné de perſil, ſerfeuil, ſel, poivre, muſcade, vne douzaine de iaunes d'œufs durs, faites cuire le tout enſemble auec beurre, eſtant cuit mettez dans vn plat, & y mettés vne douzaine d'œufs crus, batez le tout enſemble, & mettés dans vne tourtiere auec beurre, faites cuire à petit feu, eſtans cuits coupez par tranches, & ſerués auec poivre

blanc, ius de champignons & de citron en seruant.

25. Omelette farcie de laittances de carpes.

Coupez les laittances par morceaux & les faites cuire entre deux plats auec champignons, beurre, vn pacquet, assaisonnez de sel, poivre, muscade, capres, & les mettez dans vne omelette que vous ferez auec vne douzaine d'œufs assaisonnez de sel, & la pliez en triangle sans la renuerser, mettez ius de citron en seruant.

26. Omelette d'asperges.

Coupez asperges en poix & les fricassez auec beurre roux, fines herbes, siboulles, sel, poivre, muscade, & les meslez auec vne douzaine d'œufs & vn pot de cresme, & faite cuire le tout dans vne tourtiere auec beurre & à petit feu, mettez ius de citron en seruant.

27. Omelette de champignons.

Faites cuire les champignons entre deux plats, assaisonnez d'vn pacquet, sel, poivre, muscade, & faite vne omelette de douze œufs, estant cuite, mettez les champignons & la pliez en triangle & la renuersez, mettez ius de citron en seruant.

28. Omelette à la cresme.

Battez vne douzaine d'œufs auec trois pots de cresme, assaisonnez de sel, escorce de citron, & la faites cuire à petit feu dans vne poësle auec beurre blanc, mettez sucre & ius de citron en seruant, & grains de grenade.

29. Omelette au fromage.

Coupez fromage de Milan par petits morceaux, battez auec vne douzaine d'œufs assaisonnez de sel, poivre, & la faites cuire dans vne tourtiere, auec beurre & à petit feu, seruez la toute chaude, mettez ius de citron.

30. Omelette d'escorce de citron.

Vous trouuerez l'omellette de citron dans les entremets au 25. article.

31. Omelette aux pistaches.

Pillez vn quartron de pistaches, & vn quartron d'escorce de citron confit, & battez auec vne douzaine & demie de iaunes d'œufs crus, deux pots de cresme, assaisonnez de sel, & la faites cuire dans vn bassin oualle auec beure affiné à petit feu, mettez sucre, ius de citron en seruant.

32. Oeufs à l'eau de fleur d'orange.

Vous trouuerés ces œufs parmy les entremets de viande au 24. article.

33. Oeufs filez.

Pour ces œufs filez, voyés l'entremets gras au 40. article.

34. Oeufs filez à la poësle.

Prenés douze iaunes d'œufs crus, les battés dans vn plat auec deux pots de cresme, vn peu de sel, trois maquarons, & mettés dans vn entonnoir & les filez delicatement dans la poësle auec beurre affiné, & qui soit bien chaud, mettés sucre en seruant & eau de senteurs.

35. Oeufs mignions.

Prenés iaunes d'œufs crus, & les faites cuire dans vn poëslon auec sucre & vin blanc, vn baston de canelle, & quand vous verrés que les œufs quitteront le poëslon vous les tirerés, & raperés vn peu d'escorce de citron, & les dresserés sur petits biscuits de Sauoye bien delicats, mettés-y vn peu de ius de groiselles rouges, & canelle de Florence, eau de senteur, & les dressez en pyramide.

36. Oeufs à la Milanoise.

Vous trouuerés les œufs à la Milanoise dans les entremets en l'article 46.

37. Oeufs à la Portuguaise.

Vous les trouuerés en la table des entremets article 15.

38. Roché d'œufs rouges.

Voyez en la mesme table article 38.

39. Roché d'œufs verts.

Vous les trouuerez dans la mesme table article 39.

40. Roché d'œufs iaunes.

Faites sirot de sucre & vin blanc, & mettez deux douzaines de iaunes d'œufs, & les faites cuire iusques à ce qu'ils quittent le poësllon, mettés-y estant cuits vn peu d'eau de fleur d'orange musqué, & vn ius de citron, & les passez dans vne toille de crain sur la mesme assiette que vous les voudrez seruir, garnissez de grains de grenade, escorce de citron passée dans sucre cuit.

41. Oeufs aux anchois.

Faites fondre anchois auec beurre, & les passez par l'estamine auec vn peu de farine frite, assaisonnez d'vne siboule, poivre blanc & ius d'orange, mettez vos œufs & les faites cuire comme des œufs au miroir à petit feu.

42. Oeufs à l'hypocras.

Mettez œufs durs en deux, les passez dans vne paste faite de iaunes d'œufs, vn peu de farine, sel, canelle, peu de vin & les faites frire en beurre affiné, faites

ſauce auec vin clairet, vinaigre, ſucre, cloux entiers, canelle, & la faites bien cuire qu'elle ſoit vn peu liée, dreſſés en pyramide, garniſſez de canelle de Florence, & grains de grenade en ſeruant.

43. Oeufs au beurre lié.

Coupez bien menu ſiboulettes, fines herbes, & les mettez dans vn plat ou aſſiete auec beurre, vn filet de vinaigre, & mettez ſur vn peu de feu, auec ſel, muſcade, ou poivre blanc, & les remuez auec vn petit baſton, eſtant lié mettez-y vos œufs, couurez-les & les faites cuire à petit feu.

44. Oeufs à la creſme.

Faites cuire œufs dans vn baſſin, tous entiers auec beurre, quand ils ſeront cuits deſtachez-les & les mettez ſur vne aſſiete, puis mettés creſme naturelle, vn peu de ſel, & les ſerués chauds, mettés grains de grenade en ſeruant.

45. Soupes dorées.

Coupez vn pain à la mode de deux ſols par tranches en longueur, & les mettez dans vn baſſin auec vne douzaine de iaunes d'œufs & fromage de Milan rapé, ſel, poivre blanc, eſtant bien trempez faites-les frire en grande friture & les faites bien

iaunir

iaunir, dreſſez les en pyramide, & dans le reſte des œufs & du fromage, paſſez feuilles d'oiſeille dans la meſme friture & en garniſſez vos ſoupes dorées.

46. Oeufs à l'Angloiſe.

Battés vne douzaine & demie d'œufs auec prunes de brignolles, eſcorce de citron confit par morceaux, raiſin de Corinthe, maquarons pillés, deux pots de creſme, aſſaiſonnés de ſel, canelle, ſucre, & faites cuire à petit feu le tout biẽ meſlé dans vne tourtiere, auec beurre affiné, eſtans bien cuits faites glaiſe auec vn peu d'eau de ſenteur & ſucre muſqué, & le glacés bien à point, ſerués-les tous nuds.

47. Oeufs en paſtes & frits.

Faites paſte auec farine, laict, ſel, & poivre, & caſſez les œufs dans vne cuillere de fer, mettés deux cuillerées d'argent de voſtre paſte frite en grand beurre affiné l'vn apres l'autre, mettés ius de citron & poivre blanc en ſeruant.

48. Omelette farcie d'herbes.

Hachés oiſeille, fines herbes, ſiboules bien menuës, auec vne demy douzaine de iaunes d'œufs durs, & faites cuire dans vn plat auec beurre, ſel, muſcade, poivre, & faites vne omelette d'œufs, puis met-

tez la farce dedans, la pliez en caré, mettez ius de champignons, & de citron, & poivre blanc, garnissez d'oiseille empastée & frite.

49. *Oeufs à l'Intrigue.*

Mettez dans vn plat vne douzaine & demie d'œufs crus, & les battez bien auec deux pots de cresme, sel, poivre, siboules, fines herbes, mettez beurre affiné dans vne tourtiere sur vn petit feu, estant chaud mettez-y la troisiesme partie des œufs que vous aurez battus, quand ils seront à demy cuits, faites vn lit de morceaux de fromage, anchois par morceaux, œufs pochez à l'eau, & remettez encore par dessus vne partie des œufs battus, & couurez la tourtiere, ces œufs crus estans vn peu cuits faites vn autre lit de fromage, anchois, œufs de mesme, mettez le reste des œufs crus, & petits morceaux de beurre, & fromage rapé, faites bien cuire & bien colorer, & seruez auec ius de citron.

50. *Oeufs pochez à la sauce d'anchois.*

Pochez les œufs à l'eau, faites fondre anchois auec beurre, & passez par l'estamine auec farine frite, ius de citron, ca-

pres, sel, muscade, & mettez par dessus les œufs.

51. Omelette à l'orange.

Faites l'omellette auec beurre blanc, estant faite mettez sucre & ius d'orange en seruant.

52. Oeufs à la Florentine.

Faites frire en beurre affiné vne douzaine & demie de iaunes d'œufs crus, l'vn apres l'autre, & les dressez sur vne assiete, faites sauce auec vn verre de vin clairet, sucre, deux maquarons pillez, escorce de citron confite, pistaches mondées & coupées, vn peu de sel, canelle, & faites bouillir le tout ensemble, puis mettez par dessus les œufs, ius de citron & grains de grenade en seruant.

53. Oeufs à l'oiseille.

Faites cuire oiseille auec beurre dans vn pot ou plat, assaisonnez de sel, poivre, muscade, vn pacquet, estant cuite garnissez de vos œufs durs.

54. Oeufs marbrez.

Cassez six œufs dans vn plat, autant dans vn autre, & six dans vn autre, mettez dans l'vn ius de pinuinete, à l'autre ius de poirée, & à l'autre mettez-y vn peu de saffran, au quatriesme n'y mettez rien que les

œufs, aſſaiſonnez les tous quatre de ſel, canelle, & ſucre, mettez beurre blanc dans vne tourtiere d'argent, le beurre eſtant chaud mettez-y de ces œufs, premierement vn peu des rouges, & quand ils ſeront pris mettés des iaunes, apres des vers, & continuez touſiours iuſques à ce que tout ſoit employé, eſtant cuits coupez les par tranches, puis les ſeruez auec eau de ſenteur & grains de grenade.

55. Omelette auec fines herbes & anchois.

Battez vne douzaine & demie d'œufs auec fines herbes, ſiboulettes hachées menu, & vne demy douzaine d'anchois par morceaux, & faites omelette auec beurre blanc, mettez ius de citron ou d'orange en ſeruant.

56. Omelette à la Celeſtine.

Battés bien deux douzaines d'œufs auec ſel, mettés du beurre dans vne petite poëſle ou tourtiere, le beurre eſtant chaud oſtés-le preſque tout, & mettés les œufs, & petits morceaux de beurre, faites la cuire à petit feu, eſtant vn peu cuite tournez la auec vne aſſiette ou vn tranchoir de bois, mettés ius d'orange en ſeruant.

La maniere de garder cus d'artichaux, cardes, morilles, mouserons, laittuës, asperges, concombres, champignons, pois verts sans cosse, pois verts escossez, & crestes de cocq.

Cus d'artichaux.

Vous pouuez garder les cus d'artichaux en les faisant cuire à demy, auec eau, beurre, & sel, estans cuits nettoyez les bien & les faites tremper en eau fraische, & les mettez dans vn pot de terre, auec autant de vinaigre que d'eau, vn peu de sel, laurier, quelque clou, citron vert; & faire que l'eau les couure; laissez vn peu de vuide au pot, & y mettez vn linge, apres mettez vne liure de beurre fondu pour empescher le vent, quand vous voudrez vous en seruir faites-les cuire comme les autres.

Cardes d'artichaux.

Faites cuire les cardes d'artichaux de mesme que les artichaux, & les empottez de mesme, & mettez le beurre fondu qu'il touche les cardes; pour vous en ser-

uir faites-les tremper auant que de les faire cuire.

Morilles.

Ne faut que les enfiller auec vne éguille & du fil, & les faire ſeicher dans vn lieu ſec ; pour vous en ſeruir mettez-les tremper & les lauez, puis les employez comme les autres.

Mouſerons.

Pour les mouſerons, le plus expedient eſt de les tenir dans vne boëte auec ſable & mouſſe, & les tenir en lieu ſec, ou les enfiler comme les morilles ; pour vous en ſeruir mettez les dans vn pot ou plat auec bon boüillon, cela les nettoyera, & le bouïllon vous peut ſeruir en le paſſant dans vn linge.

Lettuës.

Faites blanchir les lettuës apres les auoir bien lauées, & les faites eſgoutter ſur vn cleon, puis les mettez dans vn pot de terre auec autant d'eau que de vinaigre, ſel, cloux, & mettez beurre fondu pour boucher le pot ; pour vous en ſeruir faites-les tremper dans l'eau chaude ; elles vous peuuent ſeruir pour le potage, & pour la ſallade cuite.

Aſperges.

Coupez le dur de vos aſperges & les faites bouïllir vn bouïllon auec ſel & beurre, & les remettez dans l'eau fraiſche, faites les eſgoutter, eſtant froides mettez les dans vn vaze où elles puiſſent eſtre de leur longueur, mettez-y ſel, cloux entiers, autant d'eau que de vinaigre, citron vert, & les couurez de beurre fondu, les mettez dans vn lieu temperé; pour vous en ſeruir faites-les tremper & cuire comme les autres.

Concombres.

Vous pouuez accommoder les concombres de meſme que les aſperges, mais mettez-y plus de vinaigre & plus de ſel, & les couurez de meſme auec beurre fondu.

Champignons.

Eſpluchez-les champignons, les paſſez à la poëſſe auec beurre & vn pacquet, eſtans à demy cuits aſſaiſonnez les de ſel, & poivre, laiſſez-les froidir & les mettez dans vn pot de terre, & faites que le beurre paſſe par deſſus, & les bouchez d'vn linge eſtans froids, & mettez par deſſus le linge du beurre fondu & froid.

Autre façon.

Esplluchés les champignons & leur faites rendre leurs eaux, estans froids mettés-les dans vn pot de terre auec beurre, blanc fondu, vn peu de sel & de vinaigre, cloux, citron, & les couurés de mesme que dessus.

Pois verts sans cosse.

Faites-les blanchir dans l'eau apres les auoir espluchés, & les mettés tous froids dans vn pot auec vinaigre, sel, eau, & cloux, & les bouchez de mesme, tenés-les en lieu sec.

Pois verts escossez.

Mettés vos pois dans vne terrine auec beurre & vn pacquet, sel, muscade, & les faites cuire promptement, afin qu'ils n'ayent pas loisir de rendre leurs eaux, estans presques cuits, tirez-les & les laissez froidir, estans froids mettez-les dans vn pot auec citron vert par tranches, couurés-les auec vn linge & beurre fondu, & quand vous les voudrez manger faites les acheuer de cuire à petit feu.

Crestes de cocq.

Mondez-les bien nettes, & les mettés dans vn pot auec lard fondu, & les tenés vn peu sur du feu sans cuire, demy heurre

apres mettés-y vn peu de ſel menu, vn oygnon picqué de cloux, vn citron par tranches, poivre pillé, & vn verre de vinaigre ; lors que le lard commencera à ſe prendre tirés-les & les bouchés comme deſſus.

Table des potages pour le Vendredy Sainct.

Maniere d'appreſter les potages contenus en la Table cy-deſſus, pour le Vendredy Sainct.

1. Potage de ſanté.

Coupez vos herbes menuës & les paſſez à la poëſle ou au fond d'vn pot auec beurre, & les faites cuire, eſtant cuites mettez y de l'eau boüillante aſſaiſonnés d'vn pacquet, de ſel, & ſerfeüil, & le dreſſez ſur des crouſtes mitonnées, mettez-y vn pain au milieu que vous aurez fait cuire dans le meſme pot, vous pouuez paſſer les herbes ſi vous voulez, ou ſeruez tout enſemble, garniſſez de laittuës.

2. Potage de purée.

Tirez de la purée claire, & la mettez dans vn pot de terre, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, beurre, ſerfeüil, perſil, ra-

cines de perſil, & vn pain, vn filet de verjus, puis dreſſez ſur crouſtes mittonnées, mettez le pain au milieu, garniſſez de capres, & de racines.

3. Potage au laict.

Pillés vn quarteron d'amendes & les paſſez par l'eſtamine auec vne mie de pain, & du laict, aſſaiſonnez de ſucre, ſel, canelle, & les remuez auec vne cuilliere de bois, & dreſſez ſur pain tranché bien ſec, mettez grains de grenade, & ius de citron, & eau de fleur d'orange en ſeruant.

4. Potage de nantilles.

Eſpluchez les nantilles, & les lauez, puis les mettez cuire en eau tiede, & quand elles ſeront cuites à demy oſtez l'eau & en mettez d'autre bien chaude, eſcraſez-les vn peu, & y mettez ſerfeüil, perſil, vn pacquet, ſel, vn peu de poivre blanc, bon beurre, & dreſſez ſur des crouſtes mittonnées auec le meſme bouïllon.

5. Potage de pois verts.

Paſſez les pois par la poësle auec beurre blanc, & les mettez mittonner dans vn pot de terre auec vn peu d'eau, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, perſil, ſerfeüil; quand ils ſeront cuits paſſez-en vn peu par l'eſtamine auec bouïllon de pourpier, &

laittuës, de ce boüillon faites mittonner les croustes & dressez, & le seruez tout nud.

6. Potage de champignons.

Passez pain par morceaux par la poësle auec beurre blanc, & dans le mesme beurre passez champignons par morceaux & vn peu de farine, & mettez dans vn pot de terre auec eau chaude & vne cuillerée de purée, assaisonnez d'vn pacquet, & sel, le dressez sur croustes mittonnées, & garnissez de tout ce qui est dans le pot, & mettez vn ius de citron.

7. Potage de morilles.

Ce potage ce fait de mesme que l'autre, hors que vous y pouuez mettre du persil & serfeüil haché menu, & le garnir de morilles farcies, & tranches de citron.

8. Potage de mouserons.

Faites le potage de mouserons de mesme celuy de champignons, & le seruez tout nud auec des tranches de citron.

9. Potage de troufles.

Coupez les troufles par morceaux & les passez à la poësle auec beurre blanc, & vn peu de farine, puis les mettez dans vn pot auec vne cuillerée de purée claire, assaisonnez d'vn pacquet & sel, faites mit-

tonner des crouſtes auec bon bouïllon d'herbes qui ne ſoit point aigre, puis dreſſez les troufles par deſſus, mettez ius de champignons & de citron, & par tranches en ſeruant.

10. Potage de prunes de brignolles.

Metez cuire prunes dans vn pot auec eau, aſſaiſonnez de canelle, & de ſel, & quand elles ſeront cuites paſſez-en vne demy douzaine par l'eſtamine auec vn verre de vin blanc, & mettez tout enſemble, faites mittonner crouſtes de pain auec le meſme bouïllon des prunes & garniſſez le potage, mettés grains de grenade & d'abricots confits à ſec, ius de citron & par tranches.

11. Potage d'aſperges.

Rompez les aſperges iuſques au vert, les paſſez à la poeſle auec beurre roux, mettés-y vn peu de farine, apres faites les bouïllir dans vn pot de terre auec purée claire, aſſaiſonnés d'vn pacquet, ſel, perſil, ſerfeüil, & vn peu de verjus, & le dreſſez ſur crouſtes mittonnées, mettés vn petit pain au milieu, & garniſſés les bords du plat de bouts d'aſperges.

12. Potage de talliadins.

Faites paste auec bonne farine, eau & sel, l'estendez & la coupez menuë comme menu lard, faites les seicher au four ou dans vn bassin deuant le feu, & faites bouïllir eau ou laict dans vn pot, assaisonné de sel, vn pacquet, & mettez les talliadins dedans, faites les cuire à petit feu vne heure durant, & les dressez sur pain tranché, rapez fromage de Milan, & garnissez de tranches de citron en seruant.

13. Potage de prunes de l'Isle-Verte.

Faites cuire demy douzaine de pommes de rainette auec eau, vn verre de vin blanc, & vn morceau de canelle, & si les prunes sont en confiture seiche faites les boüillir auec vn peu de ce mesme bouïllon, & les dressez sur du masepain, dressez les prunes par dessus, & si c'est de l'Isle-Verte en confiture liquide dressez-les tout de mesme, sans les faire boüillir, marbrez-les auec cresme naturelle, & ius de groiseilles rouges, mettez grains de grenade, & semence de sucre.

14. Potage de petites raues.

Coupez les raues en nauets, & les faites bouïllir vn boüillon auec eau & sel, les passez à la poësle auec beurre roux &

farine, puis les mettez cuire dans vn pot auec eau & deux cuillerées de purée, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, poivre, & trois ou quatre morceaux de pain paſſé à la poëſle, mettez-les dans le pot, & dreſſez ſur crouſtes mittonnées, garniſſez du meſme pain, & de champignons frits, & cus d'artichaux en ragouſt.

15. Potage de laict aux piſtaches.

Pillez vn quarteron de piſtaches, les paſſez par l'eſtamine auec laict, & les mettez dans vn pot de terre, aſſaiſonnez de ſel, ſucre, canelle entiere, & faites bouïllir deux ou trois bouïllons, les dreſſez ſur du maſſepain ou ſur du pain tranché, marbrez auec ius de groiſeilles rouges, & garniſſez de grains de grenade, ius de citron & par tranches.

16. Potage de laittuës farcies.

Faites farce auec oiſeille, ſerfeüil, perſil, champignons, vne mie de pain blanc, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, & faites blanchir les laittuës dans l'eau, & les farciſſez, faites-les cuire dans vne terrine auec beurre, vne cuillerée de purée, vn pacquet, ſel, & faites mittonner crouſtes auec purée claire, & dreſſez vos laittuës

ſur voſtre pain, garniſſez de champignons & de cus d'artichaux, ius de citron & par tranches.

17. Potage de Profitrolles.

Faites farce auec champignons, cœur de laittuës, mie de pain, fines herbes, aſſoiſonné de ſel, poivre, muſcade, mettés la farce dans vn plat auec beurre, vn peu de purée, & mettez auſſi champignons & troufles par morceaux, & faites cuire le tout enſemble, puis oſtez la mie de quatre petits pains les faites bien ſeicher, & les farciſſez auec ladite farce, apres mettés les mittonner dans vn baſſin auec purée claire, pillés demy quarteron d'amendes, vne douzaine de champignons cuits à l'eſtuuée, & vne mie de pain, paſſez le tout par l'eſtamine auec purée claire, y mettés vn pacquet & citron vert, & le faites bouïllir, dreſſez les quatre pains farcis ſur crouſtes mittonnées auec la meſme purée claire, & mettés voſtre bouïllon paſſé par deſſus, garniſſez de champignons, troufles, cus d'artichaux, tranches de citron & ius, grains de grenade en ſeruant.

18. Potage ou Iacobine.

Faites mittonner crouſtes de pain auec purée claire, hachez vne douzaine de chã-pignons, & deux cus d'artichaux, ſemez ſur les crouſtes, & y mettez auſſi fromage de Milan rapé, couurez le plat, & paſſez par la poëſle capres, farine auec beurre roux, & vn peu de purée, & mettez ſur le potage, garniſſez de citron.

19. Potage de brocollis.

Faites blanchir les brocollis en eau, hachez les feuilles & les paſſez à la poë-ſle auec beurre roux, puis paſſez vn petit pain par morceaux, & mettez cuire dans vn pot auec purée claire, aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, poivre, & dreſſez quand il ſera cuit ſur crouſtes mittonnées, garniſ-ſez de pain frit & des brocollis.

20. Potage de ſiboulettes au laict.

Coupez les ſiboulettes bien menuës, les mettez dans vn pot de terre auec beur-re, quand elles ſeront cuites mettez-y du laict, aſſaiſonnez de ſel, & poivre, faites le boüillir & le dreſſez ſur des crouſtes mittonnées auec le meſme potage, & le garniſſez de pain frit.

21. Potage de citroüilles au laict.

Coupez les citroüilles en dais; les passez à la poësle auec beurre blanc, quand elles seront cuites, mettez-les dans vn pot de terre auec laict chaud, assaisonnez de sel, poivre, vn pacquet, fines herbes bien menuës, quand il sera cuit dressez sur des croustes mittonnées, garnissez de pain frit.

22. Potage de cus d'artichaux.

Quand les artichaux seront cuits coupez-les par la moitié, & les passez à la poësle auec beurre roux & farine, les mettez dans vn pot de terre auec purée claire, assaisonnez d'vn pacquet, & sel, fines herbes bien menuës, quand il sera cuit dressez sur des croustes mittonnées, & mettez capres par dessus, ius de champignons, & tranches de citron en seruant.

Table des entrées de table pour le Vendredy Sainct.

Methode pour bien apprester les entrées de Table pour le Vendredy Sainct, dont la Table est cy-deuant.

1. Oeufs mollets falsifiez.

Pour faire vne douzaine d'œufs, faites cõsommer trois chopines de laict tout pur, en le mouuant auec vne cuilliere de bois ou vn roulleau sur le feu, dans vne terrine ou vn poëslon d'argent, estant reduit à

vne chopine tirez en la tierce partie dans vn plat à part, & les remettez sur le feu auec cresme de ris, & vn peu de saffran, & le faite vn peu espaissy en le remuant, estant vn peu ferme, faites. en comme des iaunes d'œufs le nombre que vous aurez à faire, tenez-les toûjours tiedes, du reste du laict cuit vous remplirez à peu prés les coquilles d'œufs que vous aurez ouuerts, comme vn œuf que vous voudriez manger, faut lauer les coquilles & les couronnes des coquilles aussi, & mettre les iaunes que vous aurez faits, les tenir chauds dans vn bassin, les ranger sur vne seruiete fressée, & les couurir d'vne autre bassin, & quand vous voudrez seruir remplissez lesdites coquilles de cresme d'amendes bien claire, ou de cresme de laict sans cuire, puis les remettez sur vne autre seruiete fressée, que le tout soit bien chaud, & mettez eau de fleur d'orange par dessus en seruant,

2. Oeufs à la Milanoise falsifiez.

Amy Lecteur, vous trouuerez icy la composition en general, pour faire les œufs artificiels que i'expose en ce Traitté, attendant que ie le deduiray en particulier, en leur donnant le goust & la fa-

çon plainement. Vous vous souuiendrez, s'il vous plaist, de bien faire le corps, qui contient la meilleure partie de cette composition. Voicy la methode pour le bien faire.

Prenez deux pintes de laict auec trois quartrons d'amidon ou fleur de farine, faites vne cresme pastissiere, assaisonnez de sel, estant cuite tirez en la tierce partie dans vn plat, mettez-y vn peu de saffran, puis remuës le tout ensemble estant chaud, en faites iaunes d'œufs dans des demy coquilles d'œufs, les moüillez auec eau ou de vin blanc; de l'autre partie vous en remplirez des coquilles entieres, que vous aurez lauées; estant froide, vous tirerez les blancs entiers & les iaunes aussi, seruez vous-en en ce que vous voudrez, les faites frire en beurre affiné, & les seruez auec ius de groiseilles pour sauce, garnissez de grains de verjus confit, grains de grenade, escorce de citron, eau de senteur, & seruez tout chaud.

3. Oeufs au laict.

Prenez du laict cuit, cresme d'amendes, marmellade d'abricots, meslez le tout ensemble, & le mettez auec beurre sur vne assiette sur vn petit feu, puis mettez la

compoſition des œufs ſur l'aſſiete, & mettez vn couuercle de tourtiere auec du feu, faites luy prendre couleur comme à vn flan de lait, & ſeruez auec fleur d'orange & ſucre.

4. Oeufs farcis.

Fendez les œufs, apres auoir oſté la coquille, auec vne cuilliere d'argent creuſez les moitiées des œufs, faite farce auec oiſeille, fines herbes, champignons, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, & la faites cuire dans vn plat auec beurre, eſtant cuite mettez ſur vne aſſiette creuſe & dreſſez les blancs des œufs artificiels ſur voſtre farce, & paſſez les iaunes par la poëſle bien farinez, & en garniſſez les bords de l'aſſiete, mettez ius de citron en ſeruant.

5. Oeufs en tripe.

Fendez les œufs & les vuidez comme deſſus, les rempliſſez des iaunes, les coupez encore en long, les farinez & les faites frire en grande friture, puis les dreſſez ſur vne aſſiete, faites ragouſt auec beurre roux, fines herbes, champignons cuits, & hachez, ſel, poivre, muſcade, vinaigre roſart, ou à l'ail, & quand vous voudrez

seruir le ragoust sur vos œufs, garnissez de pain frit, persil & champignons frits.

6. *Oeufs à l'oiseille.*

Faites amortir oiseille auec beurre, siboules, fines herbes, assaisonnez de sel, poivre, muscade: fendez les œufs & les vuidez, puis les remplissez des iaunes, & les dressez comme d'autres œufs le iaune en haut, seruez les bien chauds, & mettez ius de champignons en seruant, garnissez de champignons frits.

7. *Oeufs au miroir au beurre lié.*

Pillez de la mesme cresme que vous aurez fait pour vos œufs, auec vn peu de beurre, & la faites cuire sur vne assiette auec vn peu de beurre affiné, faites qu'ils contiennent tout le fond de l'assiette, couurez d'vn couuercle de tourtiere, auec feu, quand vous verez que la cresme s'affermira ostez la du feu, & faites dix ou douze place auec vne cuilliere d'argent, & remplissez les places auec des iaunes falsifiez, ce qu'estant fait, faites beurre lié auec vn filet de vinaigre, fines herbes bien menuës, sel, poivre, muscade, & quand vous voudrez seruir mettez sur vos œufs tout chaud.

8. Ris au naturel.

Apres auoir bien mondé vostre ris, lauez-le bien auec eau chaude, & le faites seicher au four, ou deuant le feu, & le mettez auec du laict bouïllant, & qu'il cuise à petit feu, quand il sera enflé escrasez le auec vne cuilliere de bois, remettez du laict bouïllant, assaisonnez de sel, & mettez sucre en seruant, & le tenez sur des cendres chaudes.

9. Ris fricassé.

Fricassez de ce mesme ris auec beurre roux, assaisonnez de sel, poivre, muscade, & garnissez de pain frit.

Autre façon de ris fricassé auec sucre.

Fricassez le ris auec beurre roux, & l'assaisonnez de sel, canelle, sucre, le garnissez de baignets de prunes de brignolles, mettez sucre & eau de senteur.

10. Cresme de ris.

Passez du mesme ris par l'estamine auec laict, & le faites cuire à petit feu, en le mouuant auec vne cuilliere, estant cuit seruez-le auec sucre & eau de senteur, garnissez de grains de grenade.

11. Cresme d'amendes.

Pillez les amendes & les passez par l'estamine auec du laict, & les faites cuire iusques à ce qu'elle soit bien liée, assaisonnez de sel, sucre & eau de fleur d'orange, en seruant garnissez de grains de grenade.

12. Cresme verte.

Il faut pour faire cette cresme piller feuilles de bettes, & en prendre le ius bien net, faites le cuire auec vn peu de sucre & canelle, iusques à ce qu'il soit en sirop, & le meslez auec de la cresme d'amendes ou autre, garnissez de citron & fleur d'orange.

13. Cresme au naturel & cuite.

Mettez de bon laict dans vne terrine & le faites consommer iusques à la tierce partie sans autre chose, & la seruez auec sucre & eau de senteur, garnissez la de grenade.

14. Cresme marbrée.

Vous pouuez marbrer la mesme cresme au naturel, en y mettant quand elle sera dressée ius de groiseilles par dessus, & la seruir de mesme.

15. Prunes de Saincte Catherine.

Lauez les prunes, les faites cuire dans vn petit pot auec vin blanc & sucre, que le ius soit court en seruant.

16. Prunes de brignolles.

Faites les cuire tout de mesme, ou auec de l'eau, & les seruez à peu de ius.

17. Prunes de l'Isle-Verte.

Faites cuire de mesme les autres, & seruez de mesme.

18. Dattes de Leuant.

Ostez le noiau des dattes, les faites cuire auec vin blanc & sucre, vn peu de canelle, seruez à peu de ius, mettez ius de citron & sucre en seruant.

19. Marmellade de prunes de l'Isle-Verte.

Quand elles seront cuites, passez-les auec leur ius, & y mettez vn ius de citron en les faisant mittonner sur vn peu de feu, lors que vous verez qu'elles seront vn peu liées dressez les sur vne assiette, mettez eau de senteur, & garnissez de grains de grenade.

20. Tourte de champignons.

Coupez les champignons par morceaux, les mettez en paste fine, assaisonnés de sel, fines herbes, poivre, muscade, vn pacquet d'assaisonnement, beurre, la

couurez de la mesme paste, & la dorez auec laict & beurre fondu, quand elle sera cuite passez vn peu de farine par la poësle auec beurre roux, vn ius de citron, & mettez dans vostre tourte; en seruant souuenez-vous d'oster le pacquet.

21. Tourte d'espinars.

Faites blanchir les espinars auec eau bouïllante, scoüez-les & les hachez bien menus, assaisonnez de beurre, sel, canelle, sucre, escorce de citron rapée ou pillée, & faites paste auec farine, beurre, vin blanc & sel, & la bardez, dorez la de mesme l'autre, mettez sucre & fleur d'orange en seruant.

22. Tourte de cresme d'amendes.

Mettez vn peu de beurre fondu parmy la cresme d'amende, canelle pillée, sel, escorce de citron rapée, & faites abbaisse bien deliée de paste fine, mettez vostre cresme, la faites cuire sans la couurir, puis seruez auec eau de senteur & sucre.

23. Tourte de pistaches.

Pillez des pistaches auec vn morceau d'escorce de citron, vn peu de sucre, assaisonnez de canelle, sel, beurre, & mettez sur vne abbaisse bien deliée de paste fine,

fine, ne la couurez point, seruez auec sucre & eau de senteur.

24. Tourte de troufles.

Coupez les troufles par tranches, & les rangez sur vne abbaisse bien deliée, passez beurre par la poësle auec vn peu de farine, fines herbes hachées menuës, vne siboule entiere, puis mettez le tout dans la tourte, assaisonnez de sel, poivre, muscade, & ne la couurez point, mettez ius de citron en seruant.

25. Tourte de morilles.

La tourte de morilles se fait de mesme que celle de champignons, vous la pouuez seruir de mesme.

26. Tourte de mouserons.

Mettez les mouserons dans vne paste fine, assaisonnés de fines herbes hachées menu, sel, muscade, vne siboule entiere, que vous tirerés en seruant, couure-là & mettés vne liaison en seruant, & vn ius de citron.

27. Tourte de prunes.

Faites vne abbaisse dans vne tourtiere auec paste fine, rangez les prunes de brignolles, apres les auoir lauées, assaisonnés de sucre, canelle pillée, & la couurez par bandes, dorez-là, & la faites cuire, à des

my verre de vin blanc, ſerués auec ſucre, & eau de ſenteur.

28. Tourte de creſme.

Prenés creſme paſtiſſiere & la meſlés auec vn morceau de beurre, aſſaiſonnés de ſel, canelle, ſucre, eſcorce de citron rapée, mettés la en paſte fine ſans couurir, faites la cuire & la ſerués auec ſucre, & eau de ſenteur.

29. Tourte de franchipanne.

Pillés vn quartron de piſtaches, vn morceau d'eſcorce de citron, meſlés le tout auec vn peu de creſme naturelle, & de beurre, puis mettés tout dans vne abbaiſſe de maſepain cuite, faites chauffer le tout enſemble, & mettés ſucre, & fleur d'orange, & la pelle du feu rouge en ſeruant.

30. Tourte de franchipanne couuerte.

Faites paſte auec eau & ſel, qu'elle ſoit vn peu mollete, tirés-la auec vos mains, mettés la premiere abbaiſſe au fond de la tourtiere bien deliée, & la mouïllés de beurre fondu continués iuſques à ſix abbaiſſes, & y mettés de la meſme compoſition que la precedente, la couures de paſte feuilletée, dorés-la de laict & beurre fondu, mettés ſucre & eau de ſenteur en ſeruant.

31. Gateau feuilleté.

Cette piece est de la boutique d'vn pastissier.

32. Gateau. d'amendes.

Le gateau d'amendes est aussi au pastissier, ie ne le mets que pour memoire.

33. Petits pastez feuilletez.

Faites paste feüilletée auec eau & farine, qu'elle soit molle, faites en abbaisse & mettez la moitié de beurre bien manié, l'estendez & la pliez cinq à six fois, laissez la reposer vne ou deux heures, hachez champignons, fines herbes, assaisonnez de beurre, sel, poivre, muscade, vn peu de cresme naturelle, faites en petits pastez, couurez-les de la mesme paste, les dorez à l'ordinaire, & les faites cuire à petit feu, mettez ius de citron en seruant.

34. Tourte de cresme verte.

Tirez le ius de feüilles de poirée & le faites cuire auec sucre, vn peu de canelle, sel, escumez le, puis le meslez auec cresme de pistaches, & la passez sur le feu, mettez la en paste brisée bien deliée, & la faites cuire sans couurir, mettez grains de grenade, eau de senteur & nompareille en seruant.

35. *Rissolles de mouserons.*

Faites cuire les mouserons auec beurre, fines herbes, vn pacquet, sel, poivre, muscade, vn ius de citron, vn peu de farine frite, & en faites des rissolles auec paste fine & bien deliée, passez-les en grande friture, mettez ius de citron en seruant.

36. *Tourte de bestes-raues.*

Faites cuire les bestes-raues dans vn four, les pillez dans vn mortier, faites les cuire dans vn plat d'argent auec vn verre de vin blanc, & sucre, assaisonnez de canelles, vn peu de sel & de beurre, puis mouués auec vne cuilliere d'argent, estant cuits mettez-les en paste fine, faites les cuire sans couurir, mettez eau de senteur musquée & sucre en seruant.

37. *Paste d'amendes frites.*

Mettez tremper vn morceau de leuain auec du laict chaud, vn peu de sel, & le maniez & le passez par l'estamine, faites paste auec ce laict qui soit à demy claire, meslez auec amendes pillées, faites cuire dans vn poëslon en la remuant, tirez la à demy cuite, estant froide filez la comme vous voudrez, & faites frire en beurre af-

finé, mettés ſucre, eau de ſenteur en ſeruant.

38. Paſte de citron frite.

Vous pouués faire paſte de meſme que celle d'amendes, en y mettant citron vert & confit bien rapé ou pillé, & la frire de meſme.

39. Paſte de piſtaches frite.

Faites paſte de piſtaches de meſme que celles d'amendes, mettant piſtaches au lieu, & ne la faites pas tant cuire d'autant que les piſtaches ſont beaucoup plus ſeiches.

40. Creſme frite.

Prenés de la creſme paſtiſſiere, la coupés par tranches, faites vne paſte bien claire, trempés là dedans & la faites frire en grande friture, mettés ſucre & eau de ſenteur en ſeruant.

41. Riſſolles de citron.

Coupés eſcorce de citron bien menuë, la mettés dans vn plat auec vn peu de vin blanc, & ſucre, aſſaiſonnés de canelle, morceaux d'abricots verts, & meurs coupés de meſme, citron vert rapé, & faites riſſolles en paſte fine, dorés-les & les faites cuire dans le four, mettés ſucre & eau de ſenteur.

42. Asperges au beurre blanc.

Faites vn beurre lié auec vinaigre, sel, muscade; quand les asperges seront cuites en l'eau & sel, dressés-les, & mettés la sauce.

43. Asperges fricassées à la cresme.

Rompés les asperges & les fricassés en beurre blanc, assaisonnés de sel, & muscade, estant cuites mettez-y de la cresme.

44. Obelons au beurre roux.

Faites cuire les obelons comme les asperges, & faites sauce auec beurre roux, vinaigre, sel, & muscade.

45. Asperges fricassées au roux.

Fricassés les asperges auec beurre roux, assaisonnés de sel, poivre, muscade, fines herbes, vne siboulette entiere, vn peu de farine frite, & vinaigre.

46. Omelette de citron.

La composition de cette omelette peut seruir pour toutes, obseruant la façon de chacune.

Faites paste auec farine, vin blanc, lait, sel, beurre, & vous en serués quand vous en aurés affaire. Pour celle-cy pillés escorce de citron confite, & meslés auec vne cuillerée de ladite paste, & en faites vne omelette dans la poësle, auec beurre

blanc, faites cuire à petit feu, seruez auec sucre, grains de grenade, & eau de senteur.

47. Omelette de champignons.

Faites omelette auec la mesme paste, quand elle sera cuite pliez-là en triangle, & mettez vn ragoust de champignons par dessus, ius de citron & par tranches.

48. Omelettes de pistaches.

Pillez pistaches, les mettez auec vne cuillerée de paste, & vne demy cuillerée de cresme au naturel, & faites omelette, & la faites cuire à petit feu, mettez y de bon beurre, seruez auec sucre & eau de senteur, & grains de grenade.

49. Beurre d'amendes au naturel.

Pillez vn quarteron d'amendes auec trois quarterons de beurre & vn quarteron & demy de sucre, le tout bien pillé, passez le par vne toille de crain, seruez auec eau de senteur.

50. Beurre d'amendes rouges.

Meslez ius de groiseilles rouges dans le beurre d'amendes, & le passez comme l'autre, seruez de mesme.

51. Beurre d'amendes vertes

Tirez ius de poirée, & le faites cuire auec sucre, meslez encore auec le mesme

52. Gellée de citron.

Mettez deux liures de raplure de cerf dans vn pot de terre auec deux pintes de vin blanc, & deux pintes d'eau, & faites que le tout deuienne à demy-ſeſtier, aſſaiſonnez de ſucre, ius de citron, canelle & cloux, & la paſſez dans la chauſſe; vous la pouuez clarifier à l'ordinaire.

53. Gellée de grenade.

Mettez de la meſme gellée dans vn baſſin auec tourneſol, ou ius de grenade, & la paſſez, mettez grains de grenade.

54. Blanc manger d'Eſpagne.

Paſſez des amendes pillées auec la meſme gellée que vous ferez de blanc manger, mettez muſque.

55. Gellée verte.

Vous trouuerez dans les entremets gras le moyen de faire la gellée verte, mais à celle-cy mettez muſque, ambre, & eau de ſenteur.

56. Gellée iaune.

Vous ferez auec la meſme gellée iaune, y mettant vn peu de ſaffran.

57. Baignets d'abricots.

Faites vne paſte auec farine, leuain, lait, & vin blanc, aſſaiſonnez de ſel, & qu'elle ſoit de bonne façon, ny trop claire ny

trop eſpaiſſe, laiſſez là vn peu repoſer, & trempez des abricots en confiture ſeiche, & mettez cuire en beurre affiné; ſeruez auec ſucre & eau de ſenteur.

58. Baignets de pommes.

Faites baignets de pommes auec la meſme paſte, & faites cuire de meſme.

59. Baignets de prunes.

Faites cuire prunes de brignolles à demy, & faites baignets auec la meſme paſte.

60. Baignets de cerifes à oreille.

Trempez cerifes à orielle dans la meſme paſte, paſſez à la poëſle, & les ſeruez de meſme.

61. Baignets de coins confits.

Coupez les coins par petits morceaux, & faites baignets auec la meſme paſte, & les ſeruez de meſme.

62. Baignets de piſtaches lißées.

Prenez vue cuillerée de la meſme paſte, la battez auec vn peu de farine pour l'eſpaiſſir, & faites baignets auec des piſtaches, & les ſeruez auec eau de ſenteur, & ſucre muſqué.

63. Baignets de groiſeilles rouges confites.

Vous pouuez faire des baignets de

groiſeilles rouges auec la paſte des baignets de piſtaches, & les ſeruir de meſme.

64. Baignets de grains de grenade.

Les baignets de grains de grenade ſe font de la meſme paſte que les baignets de groiſeilles, les enueloppant dans la paſte comme les groiſeilles, & prendre garde à la cuiſſon qu'elle ſoit bien faite, ſeruez auec ſucre muſqué.

65. Baignets auec fromage de Milan.

Coupez le fromage par tranches de la grandeur d'vne prune de brignolles, & le trempez en paſte claire, faites-les frires en grande friture, & les ſeruez ſans ſucre.

66. Feüilles de paſſience en paſte.

Trempez les feüilles de paſſience en paſte claire, & les faites frire en grande friture, mettez ſucre & eau de ſenteur.

67. Solles artificielles.

Pillez laittances de carpes dans vn mortier, faites le moulle d'vne ſolle auec papier, mettez-y du beurre fondu, & mettez les laittes dedans, empliſſez tout le contenu du moulle, & les aprepriez bien, quand elles ſeront faites, mettez-les cuire dans vn four à paſtez, eſtant cuits oſtez le papier, les farinés ou les paſſés en paſte

claire, & les faites frire en grande friture, serués les auec oranges ou citrons, & persil frit.

Autre façon.

Faites les mesmes moulles de papier, les beurrés auec beurre chaud, quand le beurre sera froid mettés-y vne paste claire, que vous aurés faites auec vin blanc, farine, sel, & fromage de Milan rapé, faites les cuire de mesme les autres, estant cuites fendés-les par le dos & les farinés auant que les frire, & leur donnés bonne couleur, garnissés de persil frit & oranges.

68. Espinars empastez frits.

Faites blanchir les espinars dans l'eau boüillante, coupés les tiges & les poudrés de sel & poivre, mettés trois ou quatre feüilles ensemble & les trempés dans la mesme paste des solles contre-faites, & les faites frire, serués sans sucre.

69. Feüilles de bouroche empastées frites.

Poudrés les feüilles de bouroche d'vn peu de sel, sucre, & canelle pillée, l'vne apres l'autre, trempées dans vne bonne paste, & les frisés en grande friture, mettés sucre, & eau de senteur musquée.

70. Panets empaſtez frits.

Ratiſſez les panets & les faites boüillir, quand ils ſeront cuits paſſez les dans la paſte claire, & friſez en bonne friture.

71. Falſifix frits.

Farinez les falſifix, eſtant cuits, & les faites frire, ſeruez auec orange & poivre.

72. Falſifix au beurre blanc.

Quand les falſifix ſeront cuits dans l'eau & ſel, faites ſauce liée auec beurre blanc, vinaigre, ſel, muſcade, ou poivre.

73. Falſifix au beurre roux.

Coupez les falſifix par roüelles, les paſſez à la poëſle auec beurre roux, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, fines herbes, vn peu de farine frite, & vn filet de vinaigre, en ſeruant.

74. Cheruis frits.

Quand les cheruis ſeront boüillis, farinez-les ou les paſſez par la paſte, & faites frire, ſeruez au vinaigre & poivre.

75. Cheruis au beurre blanc.

Apres que les cheruis ſeront cuits oſtez la peau, & les mettez au beurre lié, auec poivre, vinaigre & ſel.

76. Eſcreſonnaire frit.

Ratiſſez l'eſcreſonnaire auant que le faire cuire, mettez-le dans vn chaudron ou poëſlon auec eau, ſel, vn peu de beurre, laiſſez le cuire vn peu plus que les aſperges, eſtant cuit farinez le tout ſortant de l'eau & le faites frire, ſeruez auec vn peu de beurre roux, vinaigre & poivre.

77. Eſcreſonnaire au beurre blanc.

Quand il ſera cuit mangez-le au beurre lié comme les aſperges.

78. Eſcreſonnaire au beurre roux.

Dreſſez-le, faites ſauce auec beurre roux, farine frite, fines herbes, aſſaiſonnez de ſel, poivre blanc, & vinaigre, ou orange.

79. Carottes iaunes au beurre roux.

Eſtant boüillies coupez-les par tranches, & les fricaſſez en beurre roux, aſſaiſonnez de ſel, poivre, fines herbes, vn peu de farine frite, & vinaigre.

80. Beſtes-raues au beurre roux.

Appreſtez les beſtes-raues, comme les carottes, & ſeruez de meſme.

81. Topinambours au beurre roux.

Oſtez la peau eſtans bouïllis & les fricaſſez au beurre roux, mettez fines herbes, ſel, poivre & vinaigre.

82. Citroüilles en melon.

Coupez les citroüilles par tranches bien deliées & les poudrez de ſel dans vn plat auec vinaigre, eſtant bien trempées farinez-les ou les paſſez en paſte claire, & les faites frire en grande friture, mettez ſucre & eau de ſenteur en ſeruant.

83. Citroüilles au beurre roux.

Coupez la de meſme, & la fricaſſez en beurre roux, mettz y fines herbes, vn pacquet, ſel, poivre, & vn filet de verjus.

84. Citroüilles à la creſme.

Coupez citroüilles par dais & la fricaſſez auec beurre blanc, aſſaiſonnez de ſel & poivre, mettez la creſme en ſeruant.

85. Champignons frits.

Faites les bouïllir vn bouïllon en peu d'eau, poudrez-les apres de ſel, poivre, farine, & les faites frire, mettez perſil frit.

86. Champignons fricaſſez.

Coupez les par morceaux & les fricaſſez auec beurre blanc, aſſaiſonnez de fines

herbes, ſel, muſcade, vn pacquet, vn peu de farine frite, & vn peu de purée, citron vert, & les faites mittonner à petit feu, mettés ius de citron en ſeruant.

87. Champignons en caſſerolle.

Mettés vos champignons dans vne tourtiere auec beurre, aſſaiſonnés de ſel, fines herbes, vne ſiboulette entiere, & faites cuire à petit feu, eſtans cuits faites vne ſauce liée auec farine cuite, & vn ius de citron, meſlés tout enſemble, & mettés poivre blanc.

88. Champignons ſur le gril.

Ne pelez point les champignons, embrochez-les en vne lardoire ou brochete, mettéz y ſel, poivre blanc, fines herbes bien menuës, & beurre, puis faites cuire à petit feu, mettez ius de citron en ſeruant.

89. Champignons farcis.

Faites farce auec champignons, oiſeille, fines herbes, mie de pain trempée au pot, aſſaiſonnez de ſel, poivre, muſcade, & beurre, les faites cuire dans vne tourtiere auec beurre, vn pacquet, & vn peu de citron vert, quand ils ſeront cuits liés la ſauce auec farine frite, ius de citron & poivre blanc en ſeruant.

90. Champignons à la cresme.

Coupez-les par morceaux & les mettez dans l'eau, secoüez-les & les faites cuire dans vn petit pot ou plat auec beurre blanc, muscade, vn pacquet, sel, estant cuits mettez de la cresme naturelle.

91. Mouserons en ragoust.

Vous pouuez apprester les mouserons comme les champignons, hors que vous y mettrez, s'il vous plaist, vn peu de fines herbes hachées, & farine frite, ou cresme.

92. Morilles en ragoust.

Mettez les morilles en quatre, les passez à la poësle auec beurre blanc assaisonnez de fines herbes, vn pacquet, sel, poivre, muscade, farine frite, vn peu de purée claire, vn morceau de citron vert, & les faites cuire sur vn rechaux, mettez vn ius de citron en seruant.

93. Morilles frites.

Lauez bien les morilles & les mettez en deux dans vn pot auec beurre & vn peu de purée claire, quand elles seront amorties poudrez-les de sel, farine, & poivre, & les faites frire en bonne friture, seruez auec persil frit.

Morilles

94. Morilles farcies.

Faites farce auec morilles, oiſeille, fines herbes, mie de pain trempée au pot aſſaiſonnez de ſel, poivre & muſcade, farciſſez les, les faites cuire dans vne tourtiere auec beurre, vn pacquet d'aſſaiſonnement, quand elles ſeront cuites liez la ſauce auec farine frite, mettez ius de citron ou verjus de grain en ſeruant.

95. Troufles au vin & ſel.

Faites les boüillir vne heure auec vin, ſel, & vne feuïlle de laurier, & les ſeruez dans vne ſeruiette pliée.

96. Troufles à la braiſe.

Fendez les, puis les mettez dans vn papier mouïllé auec ſel & poivre blanc, dans vne braiſe moderée, ſeruez auec poivre blanc.

97. Troufles en ragouſt.

Coupés les troufles par morceaux apres les auoir mondées, les faites cuire dans vn plat auec beurre blanc, aſſaiſonnés d'vn pacquet, ſel, vn peu de citron vert & vne chopine de vin blanc, elles ne veulent guere cuire, liez la ſauce auec farine frite, & ius d'orange ou de citron.

98. Creſpes à la Florantine.

Faites paſte auec leuain, lait, vin blanc,

farine, & ſel, & la laiſſez repoſer ſur les cendres chaudes, quand vous voudrez vous en ſeruir, meſlez y vn peu de creſme naturelle, filez la paſte dans la poëſle auec bonne friture bien chaude, ſeruez en pyramide & mettez ius de groiſeilles rouges & ſucre muſqué en ſeruant.

99. Tartelettes d'amendes picquées de pignon.

Pillez des amendes, & en faites paſte auec ſucre & eau, que vous ferez cuire vn peu dans vn poëſlon en la mouuant auec vne eſpatulle, quand vous verrez que la paſte ſera maniable oſtez-là du feu, eſtant froide dreſſez les tartelettes à l'ordinaire, & les faites cuire dans vn four, rempliſſez les apres de creſme cuite, & vn peu plus forte qu'à l'ordinaire, donnez leur couleur auez la paiſle rouge. Vous pouuez tirer les germes des pignons entiers, & les mettre en eau fraiſche, quand ils ſeront eſpanoüis picquez-en les tartelettes, ſeruez auec eau de ſenteur & ſucre muſqué.

100. Petits paſtez à l'Eſpagnolle.

Coupez menu abricots ſecs, ſeriſes à oreille, eſcorce de citron, raiſins de Corinthe, prunes dates, & les faites boüillir vn quart-d'heure auec vn peu de vin

blanc, sucre, canelle pillée, estans cuits meslez-y vn peu de cresme cuite & ius de citron, puis faites petits pastez dans de petits moulles auec paste feüilletées, dorez les à l'ordinaire, estans cuits seruez les auec sucre & eau de senteur.

Amy Lecteur ie mets icy des salades, seulement pour vous faire souuenir qu'en ce iour on en doit beaucoup seruir, mais c'est vne affaire d'office.

116. Raisins de Damas en paste & frits.

Vous pouuez passer raisins de Damas auec la paste de baignets, & grains de grenade, & les seruez de mesme auec sucre & eau de senteur.

117. Artichaux au beurre blanc.

Quand les artichaux seront cuits ostés en le foing, puis faites sauce liée auec beurre blanc, sel, muscade, & vinaigre.

118. Beurre de Vanvre.

119. Cheruis fricassez.

Coupés les cheruis par ruëlles, assaisonnés de sel, poivre, & fines herbes, les passés à la poësle auec beurre roux, liés la sauce auec farine frite, & vn filet de vinaigre.

120. Poupelains de Flandres sans œufs.

Pillés vn morceau de leuain qui ne soit pas bien aygre, auec deux ou trois fromages à la cresme, vn peu de farine, & sel, faites vne paste bien mollette, & en faites vne façon de feüilletage, laissés-là reposer, & en faites abbaisses de l'espaisseur d'vn demy doigt, & ronds comme vn bassin à lauer d'argent, & les faites cuire dans vn four, estans presque cuits glacés les auec eau de fleur d'orange & sucre fin musqué.

121. Rosties à l'hypocras.

Quand vos rostiés seront cuites mettés les dans vn bassin, auec bon vin & sucre, vn peu de canelle entiere, que vous osterés en seruant, faites les tiedir & les serués bien entieres auec sucre, ius d'orange & eau de senteur.

122. Rosties de pommes.

Pelés les pommes & les mettés par morceaux, ostés les pepins, & les faites cuire dans vn pot auec vin blanc, canelle entiere, & vn morceau de sucre, les mettés en marmellade, & en faites des rosties, vous les pouués glacer si vous voulés, ou les serués auec sucre musqué.

123. Rosties au beurre.

Faites fondre de bon beurre, quand il sera fondu prenés vn pain à la mode & en faites rosties, puis les mettés dans le beurre auec ius d'orange & sel.

124. Pommes au beurre.

Mettés des pommes dans vn plat auec beurre, & les faites cuire couuertes, assaisonnees de sel, poivre, & canelle, puis les serués sans sucre.

125. Hachis de champignons.

Passés les champignons à la poësle auec vn peu de beurre, estans passés gardés

leur ius, & hachez les champignons, puis les remettez dans leur ius, assaisonnez de sel, muscade, vn pacquet, & vn peu de farine frite, garnissez-les de champignons frits & cus d'artichaux ou troufles, mettez ius de citron en seruant.

126. Laittuës au beurre blanc.

Faites boüillir des laittuës auec eau & sel, estans esgoutées dressez les & mettez vn beurre lié assaisonné de sel, poivre, muscade, & vinaigre.

127. Laittuës farcies.

Faites farce comme pour farcir des morilles ou champignons, & les farcissez, faites les cuire dans vne tourtiere auec beurre, & vn pacquet, liez la sauce auec farine frite, & vn filet de vinaigre.

128. Poix passez.

Les poix estans passez assaisonuez les de fines herbes, vn pacquet, sel, & poivre, & les passez à la poësle auec beurre roux, vne tranche de citron vert & ius de citron, garnissez en seruant de pain frit.

129. Saugrenées de poix.

Quand les poix seront cuits passez les par la poësle auec beurre roux, fines herbes menuës, assaisonnez de sel, poivre, muscade, & vn filet de vinaigre, puis les

dreſſez ſur des roſties de pain, & les couurez des meſmes roſties & remettez encore des poix, faites les mitonner dedans vne tourtiere couuerte de ſon couuercle & peu de feu, les ſeruez auec poivre blanc, beurre roux & vinaigre.

130. Baignets de violettes.

Faites vne paſte auec du leuain, vin blanc, farine, vn peu de creſme cuite, que ladite paſte ſoit vn peu ferme, & la prenez auec vne cuilliere d'argent à petits morceaux, & enueloppez feuïlles de violettes gros comme vn poix & les faites frire en grande friture, mettez ſucre en ſeruant.

131. Creſme de poix verts.

Faites les bouillir deux ou trois bouïllons auec eau, les pillez dans vn mortier, paſſez les par l'eſtamine auec vn peu de leur eau & beurre fondu, eſtans paſſez faites les cuire dans vn plat ou terrine aſſaiſonnez d'vn pacquet, ſel, poivre blanc, & les remuez auec vne cuilliere d'argent iuſques à ce que la creſme ſoit faite, & la ſeruez toute nuë.

132. Omeletre de framboiſes.

Faites omelette bien deliée auec meſme paſte que l'omelette de citron, eſtant cui-

te mettés framboises dedans, & la pliés, serués auec sucre & eau de senteur.

133. *Omelette auec fines herbes.*

Mettez fines herbes hachées auec la mesme paste, & petits morceaux de beurre, faites-la cuire à petit feu, & la serués auec poivre blanc & oranges.

134. *Omelette à la cresme.*

Mettez cresme cuite au naturel auec autant de la mesme paste, & faites omellette auec beurre blanc, cuite à petit feu, mettez sucre, & eau de senteur en seruant.

135. *Nantilles fricassées.*

Les nantilles estans cuites passez-les à la poësle auec beurre blanc assaisonnez de sel, poivre, fines herbes hachées, vn pacquet d'assaisonnement; mettés vn ius de citron ou vn filet de vinaigre en seruant.

136. *Rissolles d'espinars.*

Les espinars estant cuits vous les pouués hacher menu, assaisonner de sel, canelle, sucre, escorce de citron pillée ou rapée, & faites rissolles auec paste feüilletée, & les faire cuire au four, mettés sucre & eau de senteur.

137. Artichaux frits.

Coupés-les par morceaux & les farinés, faites les frire en grande friture, ſerués à perſil & vinaigre roſart, & poivre blanc.

138. Cus d'artichaux en baignets

Eſtans cuits paſſés les dans vne paſte claire & les faites frire.

139. Ragouſt d'artichaux au beurre roux.

Vos artichaux eſtans cuits coupés les par morceaux & les fricaſſés auec beurre roux, fines herbes, vne ſiboule, ſel, poivre, farine frite, & mettés vn filet de vinaigre en ſeruant.

140. Eſpinars fricaſſez.

Faites blanchir les eſpinars dans l'eau, eſgouttés les bien & les coupés vn peu auant que les paſſer à la poëſle, aſſaiſonnés d'vn pacquet, vn morceau d'orange, ſel, muſcade, & les faites mittonner à petit feu dans vn pot de terre, mettés orange en ſeruant & pain frit.

141. Roſties au fromage de Milan.

Coupés pain à la mode en roſties, & les faites roſtir, mettés fromage de Milan rapé, & les faites cuire dedans vne tourtiere couuerte de ſon couuercle, & vn peu de feu; Ces roſties ſont ſujettes à bruſler, prenés y garde.

142. *Petits pastez de troufles.*

Coupez les troufles par tranches, les passez à la poësle auec beurre roux, fines herbes, vne siboule entiere que vous osterez, vn peu de farine frite, tirez les dans vn plat, assaisonnez de sel, poivre blanc, ius de citron, ius de champignons, & faites petits pastez auec paste fine bien deliée, vous les pouuez dresser ou les faire dedans de petites oualles ou tourtieres rondes, couurez-les & les dorez à l'ordinaire auec laict, & beurre fondu.

143. *Carottes rouges au beurre roux.*

Coupez-les estans cuites, les fricassez auec beurre roux, assaisonnez de fines herbes hachées, sel, poivre, vn peu de farine frite, & vn filet de vinaigre en seruant.

144. *Blanc manger frits.*

Vous trouuerez le blanc manger à frire au commencement de ce traitté parmy les œufs artificiels, vous les pouuez couper par tranches & le frire apres l'auoir fariné, mettez sucre & eau de senteur en seruant.

145. Brocollis au beurre roux.

Oſtez les feüilles & les faites blanchir dans l'eau auec ſel, dreſſez les & faites ſauce auec beurre roux, farine frite, ſel, poiure, muſcade, & vinaigre.

146. Raues cuites au fromage de Milan.

Ratiſſez les raues & les faites cuire en eau, ſel, beurre, & poivre, eſtans cuites dreſſez-les ſur vne aſſiette creuſe, mettez fromage rapé par deſſus, muſcade, vn ius d'orange, & vn peu de beurre, & les ſeruez bien chaudes.

147. Anchois frits.

Tirez les arreſtes des anchois, les paſſez dedans vne paſte faite auec vin blanc, farine, vn peu de ſel, poivre, & les frire, ſeruez auec orange & perſil frit.

148. Fromage fondu.

Rapez fromage de Milan, & le faites fondre auec vn peu de beurre, trois ou quatre anchois, ius d'orange & le remuez auec vne cuilliere d'argent, eſtant fondu, mettez-le ſur vne aſſiette creuſe, & paſſez la paiſle du feu rouge par deſſus.

149. Paste seringuée.

Prenés de la paste d'amendes que vous aurés faite pour frire, pillés-là dans vn mortier auec vn peu de cresme naturelle & cuite, & la mettés dans la seringue & la frisés en grande friture, mettés sucre musqué & eau de senteur en seruant.

Si vous aués affaire d'entremets de poisson, vous en trouuerés dans la premiere saison au traitté des entrées, & entremets de poisson.

FIN.



TABLE GENERALLE DES

Viandes grasses, dont la maniere pour les bien apprester est contenuë en ce Liure par ordre Alphabetique.

A

B

C

G

M

Q

S

T

FIN.



Table Alphabetique de toutes les Viandes maigres, legumes, Oeufs, pastisseries, & autres choses à manger le long de l'année, & le iour du Vendredy Saint.

A

G

H

I

L

N

O

P

S

FIN.

Extraict du Priuilege du Roy.

LE Roy par ses Lettres patentes données à paris le 20. Nouembre 1654. Signées par le Roy en son Conseil, GVITONNEAV & scelées du grand sceau de cire jauune, a permis à PIERRE DAVID Marchand Libraire en sa bonne ville de Paris, de reimprimer le *Cuisignier François* fait & composé par le Sieur de la VARENNE : Ensemble vn autre Ouurage intitulé, *La methode de traitter suiuant les quatres saisons de l'année, auec vne instruction concernant la Patisserie, & tout ce qui generallement traitte de la Cuisine*, pour le temps & espace de neuf ans, & cependant deffences à tous Imprimeurs & Libraires, ny autres d'Imprimer ou faire Imprimer l'vn ny l'autre desdits Liures ny mesme aux Marchands Libraires d'en vendre d'autres qui

pourroient auoir esté contrefaits dans les autres prouinces de l'estenduë & obeïssance de sa Majesté à peine de trois mil liures d'amande, & de confiscation de tous les Exemplaires qui se trouueront contre-faits, & de tous despens dommages & interests, ainsi que plus au long est specifié esdites Lettres.

Registré sur le Liure de la Communauté des Marchands Libraires & Imprimeurs de Paris, le 3. de Nouembre 1654. Signé BALLARD Sindic.

Les Exemplaires ont esté fournis des deux Liures cy-dessus, dans la Bibliotheque de sa Majesté, & en celle de Monseigneur Molé Garde des Sçeaux de France, le 15. Decembre 1655.